N. 217 • GIUGNO 2010

CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI

e da Luigi Bertett, Dino Buzzati Traverso, Cesare Chiodi, Giannino Citterio, Ernesto Donà dalle Rose, Michele Guido Franci, Gianni Mazzocchi Bastoni, Arnoldo Mondadori, Attilio Nava, Arturo Orvieto, Severino Pagani, Aldo Passante, Gian Luigi Ponti, Giò Ponti, Dino Villani, Edoardo Visconti di Modrone, con Massimo Alberini e Vincenzo Buonassisi.

ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

www.accademiaitalianacucina.it

ISSN 1974-2681

N. 217, GIUGNO 2010 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA, SPED. ABB. POST. - D.L. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N° 46) ART. 1 COMMA 1 - DCB ROMA

CIVILTÀ DELLA TAVOLA

SOMMARIO

CARI ACCADEMICI...

3 Tradizione ed esperienza *(Giovanni Ballarini)*

EDITORIALE

5 Uguale e contraria *(Gianni Franceschi)*

CULTURA & RICERCA

6 Al tempo delle rape rosse *(Luigi Papo de Montona)*

8 Le taverne di posta *(Enzo Nocera)*

10 La scoperta del fuoco *(Giorgia Fieni)*

12 I profumi del brodetto *(Maurizio Filippetti)*

14 La riscoperta dello zafferano *(Aldo Focacci)*

15 Un matrimonio partenopeo *(Petronio Petrone)*

17 La tavola mantovana *(Giovanni Nuvoletti Perdomini)*

18 Il tramonto della frutta *(Pietro Pegoraro e Vincenzo Montalbano Caracci)*

22 Elogio del pesce *(Sheyla Turini)*

26 La cucina? Casual-confusa *(Raffaella Prandi)*

28 Archestrato e Ateneo *(Maurizio Campiverdi)*

32 Malvagìa vino da papi *(Pietro Adami)*

33 Lungo viaggio dell'asparago *(Nicola Barbera)*

34 Orio Vergani e Coppi *(Marco Buscarino)*

35 Il trionfo del carciofo *(Giovanni Staccotti)*

37 Rispettare le stagioni *(Sergio Corbino)*

In copertina: *particolare della natura morta "Le cose" di Giovan Battista Santini, 1882-1956. L'opera è esposta a Lucca, piazza San Martino, fino al 10 giugno per la Fondazione Banca del Monte, nell'ambito della mostra "Novecento toscano: Giovan Battista Santini".*

38 Il dilemma della parmigiana *(Renato de Falco)*

39 Intramontabile spongata *(Gianni Franceschi)*

CENTRO STUDI "FRANCO MARENGHI"

20 Sessione di primavera *(Alfredo Pelle)*

I NOSTRI CONVEGNI

23 Il mercato degli agricoltori *(Maurizio Pedi)*

24 I bovini maremmani *(Domenico Saraceno)*

BIBLIOTECA NAZIONALE GIUSEPPE DELL'OSSO

30 La medicina dei semplici *(Lorena Gallina)*

SICUREZZA & QUALITÀ

40 Etichette, Dop e integratori *(Gabriele Gasparro)*

LE RUBRICHE

4 Calendario accademico
11 Ricette d'autore
41 Notiziario
42 In libreria
45 Vita dell'Accademia
65 Carnet degli Accademici
67 Dalle Delegazioni
78 International Summary

I PREMI 2010 DELL'ACCADEMIA

XXXIV PREMIO "ANGELO BERTI"

per aver dato un significativo contributo alla conoscenza della buona tavola vicentina
al Consorzio di promozione turistica "Vicenza è" di Vicenza

per le numerose pubblicazioni sulla cucina del Mugello
a Tebaldo Lorini Accademico del Mugello

per il proficuo rapporto di collaborazione in difesa della cucina del territorio veneto
all'Istituto Professionale di Stato per i Servizi dell'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Giuseppe Cipriani" di Adria (Rovigo)

a Petronio Petrone, Accademico di Napoli
giornalista professionista e scrittore, profondo conoscitore delle tradizioni campane e napoletane in particolare, finalista del premio "Bancarella" 2009

ad Aldo Focacci
studioso e attento conoscitore delle tradizioni agroalimentari della Maremma

XXVI PREMIO "ETTORE PEPE"

per l'intensa attività culturale
alla Delegazione di Carpi-Correggio

XIX PREMIO "GIUSEPPE GAVOTTI"

per aver conservato negli anni la tradizione dei piatti tipici regionali
"Osteria Luchin" di Chiavari (Genova), "Osteria Menghino" di Viareggio (Lucca), "Trattoria Rossi" di Terni

XXII PREMIO "DINO VILLANI"

per la valorizzazione di un prodotto tradizionale eccellente della tavola italiana
ad Alberto Lazzaris, Azienda Luigi Lazzaris & Figlio srl, di Conegliano (Treviso) per la "mostarda veneta"
a Claudio Manini, Azienda Manini Claudio & C. snc, di Cremona per il "panettone"
a Luigi Angelini, Macelleria Luigi Angelini, di Pieve Fosciana (Lucca) per il "biroldo"
a Luca Passarin, Azienda Work Crossing spa, di Padova per il dolce "noce del santo"
a Stefano Bencistà Falorni, Antica Macelleria Falorni snc, di Greve in Chianti (Firenze) per il "prosciutto di maiale grigio"
a Roberto Romo, Azienda Walser Delikatesse, di Issime (Aosta) per la "toma di Gressoney"
ad Antonello Pessot, Azienda Jolanda De Colò, di Palmanova (Udine) per il "salame d'oca tradizionale"
a Marco Balzi, Caseificio Balzi, di Cocconato (Asti) per la "robiola di Cocconato"
a Sergio Tomassoni, Azienda Sergio Tomassoni, Jesi (Ancona) per la "coppa di testa"
a Mauro de Paulis, Azienda Ugo de Paulis Sas, L'Aquila per il "salame tipico aquilano" e la "cicolana di fegato"

III PREMIO "MENU LUIGI VOLPICELLI"

per gli aspetti gastronomici e artistici dei menu preparati nel 2009
alla Delegazione di Novara (Piemonte), alla Delegazione di Bologna dei Bentivoglio (Emilia Romagna), alla Delegazione di Terni (Umbria), alla Delegazione di Caltagirone (Sicilia), alla Delegazione di San Paolo (Brasile)

DIPLOMA DI "CUCINA ECCELLENTE"

ristorante "Pernambucco" Albenga (Savona), di Luciano e Ivana Alessandri
ristorante dell'hotel "Hermitage" Breuil-Cervinia (Aosta), della famiglia Neyroz
ristorante "Al Fogher" Piazza Armerina (Enna), di Angelo Treno

DIPLOMA DI "BUONA CUCINA"

ristorante "Dai Mazzeri" Follina (Treviso), di Vito e Mauro Mazzeri
ristorante "Locanda del Pettirosso" Saludecio (Rimini), della famiglia Grossi
ristorante "Dolada" Londra, di Riccardo de Prà
ristorante "Theo Randall-Intercontinental Hotel" Londra, di Theo Randall
ristorante "Osteria Italiana" Monaco di Baviera, di Prisco De Stefano ed Egidio Sommavilla
ristorante "Restaurante Quinta" Rio de Janeiro, di Fatima e Luiz Antonio Correia de Araujo
ristorante "Da Carmine" Rio de Janeiro, di Carmine e Bruno Marasco
ristorante "Da Giuseppe Grill" Rio de Janeiro, di Impresa Sao José
ristorante "Vicolo del Teatro" Concordia sulla Secchia (Modena), di Paolo e Rita Barbi
ristorante "Esperanza", Stoccolma

XXIII PREMIO "ORIO VERGANI"

ex aequo
a Salvatore Farina per il volume "Dolcezze di Sicilia" Edizioni Lussografica
a Ugo Bellesi, Ettore Franca e Tommaso Lucchetti per il volume "Storia dell'alimentazione, della cultura gastronomica e dell'arte conviviale nelle Marche" Edizioni Lavoro Editoria

Tradizione ed esperienza

DI GIOVANNI BALLARINI
Presidente dell'Accademia

"Il recupero di una gastronomia che mantenga salde radici identitarie".

Cari Accademici, non sappiamo quanto l'attuale condizione economica potrà durare ma è certo che ne usciremo diversi da come siamo entrati, anche nel nostro rapporto con il cibo. Sulla linea di una maggiore austerità anche nel modo di mangiare incominciano a intravedersi segni di una rivalutazione dei valori tradizionali. Quello che appare importante è che, senza entrare in un più o meno spinto pauperismo, ci si sta accorgendo della saggezza, anche economica e non solo gastronomica, delle tradizioni delle tante cucine italiane. Una circostanza alla quale stanno rivolgendo la loro attenzione diversi grandi cuochi, tanto italiani quanto forestieri, che stanno apprezzando la nostra cucina con le tradizioni che ci appartengono, da sempre tutelate dalla nostra Accademia. Non è certamente un caso che sempre più frequentemente vi siano bravi, se non bravissimi, pizzaioli delle più diverse nazionalità ed etnie. In questo contesto assume oggi un particolare rilievo il rapporto tra qualità e prezzo, rapporto spesso citato anche se di non facile e univoca determinazione, come si può facilmente individuare da una superficiale e rapida consultazione e comparazione delle molte, forse troppe, guide dei ristoranti.

È obbligatorio, dunque, che una cucina d'alta qualità debba essere anche molto costosa? Non è certamente necessario che sia così, soprattutto se il cuoco sa correttamente interpretare i caratteri di tutti gli alimenti, anche di quelli ingiustamente definiti "poveri", in particolare quelli freschi e territoriali. Alimenti che molto spesso erano anche quelli delle nostre nonne e delle loro antenate. Qui si vede anche una rinnovata importanza degli alimenti cosiddetti a "chilometri zero", di produzione locale e stagionale, non solo per quanto riguarda gli aspetti energetici (imballaggi, trasporti, conservazione e via dicendo) ma anche per la qualità dell'alimentazione, il recupero delle tradizioni e, su queste, anche lo sviluppo di una gastronomia che mantenga salde radici identitarie. Altrettanto importante, in modo particolare per la ristorazione, risulta il controllo dei costi che non riguardano direttamente il cibo e la sua preparazione, ma le attività che, sotto certi aspetti, sono di contorno e accessorie, se a volte non addirittura superflue. Un aspetto, quest'ultimo, preso in considerazione da molti ristoratori di altre parti del mondo (ma non molto in Italia) come dimostrano anche interventi e discussioni su giornali e riviste a larga diffusione.

Un altro aspetto di considerevole rilievo nella determinazione del costo di un pasto (e soprattutto nella gestione di un ristorante) è rappresentato dai costi fissi, come per esempio l'affitto del locale, e l'organizzazione del lavoro di cucina e di sala. Problema, quest'ultimo, affrontato e per molti versi almeno in parte risolto nelle grandi e medie dimensioni, ma non altrettanto in quelle piccole.

Da questi brevi cenni si può comprendere come il costo di un pasto al ristorante o in trattoria possa essere in una certa misura indipendente dalla qualità delle materie prime alimentari e possa variare anche in modo significativo da un locale a un altro. Una conclusione pare tuttavia profilarsi, e cioè che la cucina tradizionale ha tutte le caratteristiche per avere un costo contenuto realizzando un ottimo rapporto tra qualità e prezzo, se chi la pratica ha le necessarie capa-

cità organizzative e soprattutto tecniche, qualità che non hanno un costo e che devono essere tenute in grande considerazione giudicando la qualità di un ristorante. Intuitivo è che l'esatto punto di cottura di una pasta o di un riso non ha un costo ma influenza in modo significativo il rapporto tra prezzo e qualità.

La nostra Accademia deve tutelare le tradizioni della cucina italiana e, al tempo stesso, promuoverne e favorirne il miglioramento, in un àmbito molto vasto e complesso che deve partire dalla promozione delle tecniche, che non sono mai entità astratte ma soprattutto il mezzo per la migliore interpretazione degli alimenti da scegliere e sui quali operare, anche sulla scia di quanto abbiamo imparato dalla tradizione e dall'esperienza, che non sono la stessa cosa.

Su questa linea diviene evidente che nel giudicare un piatto, un menu o un ristorante la tecnica cucinaria, autentica scienza che va dalla scelta degli alimenti alla loro interpretazione, acquista una maggiore importanza. È una "conditio sine qua non" per sviluppare ogni successivo giudizio di merito e su questo stabilire anche un rapporto con il prezzo, pur tenendo conto che le vere opere d'arte possono anche non avere un prezzo.

GIOVANNI BALLARINI

See English text page 78

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2010

GIUGNO

5-6 giugno - ***Maremma Presidi***
Convegno all'isola del Giglio
"Presidios: incontro di culture gastronomiche mediterranee"

5-6 giugno - ***Modica e Caltagirone***
Convegno "Tradizione e innovazione. Produzioni locali e pietanze tipiche rivisitate dall'estro contemporaneo dei maestri di cucina"

13 giugno - ***Suisse Romande***
Trentennale della Delegazione

18-22 giugno - ***Siracusa***
Incontro tra le Delegazioni di Siracusa e Madrid.
Escursione a Siracusa e teatro greco

25-26 giugno - ***Trapani***
Convegno "La manna: dono divino"

26-27 giugno - ***Isernia***
Premio "Allium cepa" II edizione
Convegno "Le spezie del popolo"

SETTEMBRE

19 settembre - ***Staffolo***
Verdicchio d'oro

23 settembre - ***Milano Brera***
Quinquennale della Delegazione

OTTOBRE

1-3 ottobre - ***Piacenza***
Convegno "Ristorazione di qualità e qualità nella ristorazione: fattibilità, prospettive e costi"

4-5 ottobre - ***Pisa-Valdera***
Convegno internazionale "Lifestyle and ageing". Progresso e alimentazione tra tradizione e qualità a Pisa

8-10 ottobre - ***Reggio Calabria***
Convegno "I valori dell'universo femminile attraverso la civiltà della tavola"

21 ottobre - Cena ecumenica

22-23-24 ottobre - ***Gargano***
Convegno su "Cucina e sport" a Manfredonia

29-31 ottobre - ***Bari***
Consulta accademica d'autunno

29-31 ottobre - ***Trieste***
Convegno "L'aroma del caffè italiano da Trieste nel mondo"

NOVEMBRE

6 novembre - ***Costa degli Etruschi***
Convegno "La caccia e la sua cucina nella costa etrusca"

17-21 novembre - ***Imola***
Mostra "I colori del gusto - Civiltà della tavola nella pittura napoletana"

19-20 novembre - ***Londra***
Convegno internazionale
"Le nuove tendenze delle grandi cucine mondiali: Italia, Francia, India, Cina e Giappone"
Venticinquennale della Delegazione

25 novembre - ***Milano Duomo***
Venticinquennale della Delegazione

27 novembre - ***Pisa***
Convegno "La biodiversità in tavola: varietà antiche e moderne"

Uguale e contraria

DI GIANNI FRANCESCHI

"La fantasia spesso si scatena di fronte a piatti esotici".

Quando, dall'America, giunsero sulle nostre tavole il mais e il tacchino, la nostra cultura e la nostra tradizione accolsero questi nuovissimi prodotti adattandoli alle tecniche cucinarie già esistenti e collaudate da una lunga, lunghissima pratica. Così il mais sostituì il grano, il farro e la spelta nella polenta (la "puls" dei Romani) mentre il tacchino venne cotto e cucinato come fino ad allora si cuoceva e cucinava il pavone, proprio per questo scomparso presto dalle nostre mense.

Si fece, così, una complessa operazione di adattamento perché, come scrisse Gabriele D'Annunzio ne "L'innocente", "l'uomo è soprattutto un animale accomodativo". Ma si trattava di adattare qualcosa di nuovo utilizzando un sistema vecchio.

Oggi, invece, assistiamo a un adattamento uguale e contrario. Invece di utilizzare tecniche cucinarie ormai collaudate per prodotti nuovi, si adottano tecniche nuove per cucinare i prodotti usuali.

Di esempi ce ne sarebbero mille. La tartare, come è noto, è una bistecca di carne bovina o equina tritata e condita. Eppure, ci sono cuochi che si sono inventati una tartare di tonno e anche una di acciughe fresche. Il ragù, lo sanno tutti, è un condimento per la pasta, fatto con carne e pomodoro: oggi c'è chi prepara un ragù di verdure.

L'hamburger, per tradizione ormai consolidata, è una polpetta di carne macinata. Ma la fantasia dei cuochi non ha limiti e c'è chi propone un hamburger di branzino. La carbonara è un condimento per la pasta a base di uova e formaggio. Ma in un ristorante possiamo trovare anche una carbonara di mare. Andiamo avanti. Lo strudel è un dolce di origine austriaca farcito di mele, pinoli o frutti di bosco. Ma c'è chi lo propone salato farcito di verdure oppure dolce, ripieno di crema o di castagne. E che dire di uno strudel di rape rosse con liquirizia e tartufo?

Quando Arrigo Cipriani inventò il suo carpaccio di carne cruda affettata sottilissima non poteva certo immaginare che qualche estroso epigono ideasse un carpaccio di salmone, oppure di spigola o di tonno.

Ma la fantasia si scatena di fronte a piatti esotici come quel delizioso piatto giapponese che si chiama tempura, cioè un fritto misto di crostacei, molluschi e verdure. Possiamo così trovarci di fronte a un piatto di verdure in pastella di tempura (senza crostacei o molluschi), a una tempura ghiacciata di verdure (di non facile interpretazione) oppure alle verdure fritte in tempura. Per non parlare del sushi che talvolta vede il pesce crudo sostituito con verdure o carne.

Chi legge queste righe penserà che, più che la fantasia dei cuochi, l'immaginazione abbia preso la mano di chi scrive. Niente di più sbagliato. Basta scorrere le pagine della rivista, nella rubrica dedicata alla "Vita dell'Accademia", per accorgersi che tutto è vero e reale. Questi piatti stravaganti e stravolti sono stati gustati, su e giù per l'Italia, dagli Accademici. Se si è trattato di semplice curiosità, ben venga. Speriamo, invece, che non sia una pericolosa supina acquiescenza alle proposte di uno chef.

Sarà bene rileggere in proposito uno scritto di Luigi Volpicelli, che fu Vice-Presidente dell'Accademia, riprodotto a pagina 31 del numero scorso di questa rivista con il titolo "Attenti all'oste". Risale al 1978 ma è valido oggi più di ieri.

See International Summary page 78

Al tempo delle rape rosse

DI LUIGI PAPO DE MONTONA
Accademico di Roma

Nella Roma bene, scarsamente illuminata nella notte così da non infastidire i tanti che andavano a dormire tra le colonne del Bernini o nella accogliente, se non pioveva, Villa Borghese, alcuni circoli erano sempre affollati: quello di piazza Capranica, per esempio, e quello di via della Dataria. Sentivi sussurrare: buongiorno eccellenza; come va generale; ben tornato onorevole. Poi passavi a prenderti, ma a volte eri anche servito a tavola, un capace piatto di alluminio pieno di minestra e una pagnotta sempre fresca.

Esisteva, a dire il vero, una certa diversità tra i due locali, così che le suore di piazza Capranica preferivano mettere in pentola cavoli e rigatoni, alla paesana, mentre i cuochi - forse addetti al basso servizio di cucina al Quirinale, un tempo - di via della Dataria avevano a disposizione, per la loro lista delle vivande, tutta una serie di ingredienti americani, come certe rape rosse che, sulle prime, scambiavi per dadini di porfido, tanto che l'Unrra, la benefica United Nations relief and rehabilitation administration, era stata ribattezzata in malinconico Ultimo nutrimento rape rosse affettate.

Probabilmente la colpa era dei cuochi, ma pensando ai fagioli neri americani, altro piatto forte, sorgeva sempre il dubbio della esasperata tecnica di conservazione che li disidratava, liofilizzava, eternizzava rattrappendoli. Ci volevano almeno ventiquattro ore di bagno nell'acqua

LA SCOMPARSA DI UN ACCADEMICO ESEMPLARE

Luigi Papo de Montona, Accademico della Delegazione di Roma, ci ha lasciati portando con sé un fecondo ricordo e un sincero rimpianto. Entrato in Accademia nel 1966 era il decano degli Accademici romani. È sempre stato attivissimo come competente e arguto conduttore di molti convegni accademici, tavole rotonde, conferenze e riunioni conviviali. Laureato all'Università di Bologna, era stato insignito dal Presidente della Repubblica della dignità di grande ufficiale dell'ordine al merito della Repubblica italiana.
Fondatore e animatore dell'Istituto del brandy italiano per la valorizzazione di questo distillato nazionale, ha collaborato attivamente alla rivista accademica e alle pubblicazioni annuali della Delegazione di Roma (da una delle quali abbiamo tratto lo scritto che compare in queste pagine).
Valoroso ufficiale nella seconda guerra mondiale, profugo dalla sua terra natale, l'Istria e la Dalmazia (era nato a Grado nel 1919), ha dedicato tutta la vita allo studio e alla conoscenza della tragedia che ha colpito gli italiani in quell'estremo lembo di patria. Ha scritto e pubblicato oltre cento volumi, partecipando a convegni e manifestazioni in difesa dei diritti dei profughi e delle vittime delle foibe.
Luigi Papo ha lasciato all'Accademia la sua ricca biblioteca. (G.F.)

al bicarbonato per riuscire a rammollirli. Nei giorni di festa, anche nelle famiglie si intende, la fantasiosa casalinga preparava la frittata con la margarina gialla salata, il latte in polvere e, all'ultimo, le uova in polvere; ma se era proprio giorno di grande festa allora tagliuzzava sulla strana frittata anche un paio di fichi secchi. L'invito a cena fuori casa, nel senso che a volte non potevi tornare a casa, portava degli stravizi se in tasca rimanevano venti lire ciascuno, il prezzo di un supplì.

Naturalmente, in certe case, si mangiava meglio; bastava essere stati previdenti, considerando che agli alleati le Am-lire non costavano niente e che le tessere annonarie erano facilmente falsificabili. Allora scoprivi che certi negozi avevano sempre qualche cosa di più negli scaffali, pollame e conigli, anche carne ovina e bovina, alle volte, e che il mercato nero si presentava sotto vari aspetti, meno azzardoso che al tempo dei tedeschi. Potevi trovare prosciutti e formaggi e pane casereccio, ma anche chewing-gum e corned beef e scatole di piselli secchi e, ancora in scatola, certa carne di maiale bollita e condita con l'uvetta e infine sigarette e cioccolata.

Impressionante era il pane bianco, morbido come l'ovatta, candido come la "deposizione" di Michelangelo, freddo come il marmo; una farina che, cinquanta anni dopo, non si trova più in commercio; dicevano che conteneva anche una mezza dozzina di vitamine e qualche antiscorbutico. Ma di certo non era vero. In via Cola di Rienzo in un bar sfornavano, proprio calde, le prime bombe non esplosive, e andavano avanti tutto il giorno e fino a notte tarda a prepararle. Se avevi soldi mangiavi bene; se non ne avevi erano dolori senza l'aiuto di mons. Baldelli. Bastava andare ai Castelli o raggiungere una delle tante località dell'agro romano per trovare di tutto; bastava avere tanti soldi o merce di valore da scambiare, anche a Tor di Nona. Qualcuno brontolò, poi, che di abbondante c'era solo lo zucchero di barbabietola, per colpa di Mussolini che ne aveva favorito la produzione; non è vero, anche per lo zucchero ci voleva la tessera e, avuta la tua razione, era quasi impossibile correre il rischio di aumentare i trigliceridi o farsi venire il diabete.

Fu allora che dissero che il vero caffè si doveva bere amaro, mentre per quello d'orzo, l'autarchico, proprio non occorreva lo zucchero, tanto era dolce al naturale. E il vino? Quello bianco quasi acquatico dei Castelli o di Cerveteri, poteva provocare bruciori allo stomaco per eccesso di solforosa, un cerchio alla testa, ma non ubriachezza. In compenso faceva la sua benefica apparizione la Sambuca Molinari, uno dei primi miracoli del dopoguerra e, dopo poco, eccola accompagnata dal chicco di caffè autentico, un modo non proprio accademico ma certamente simpatico e allegro di concludere una delle prime serate al ristorante.

Mai come in tempo di guerra, o subito dopo, vale il detto che, in cucina, contano la disponibilità e la fantasia. Si mangiarono tutte le erbe di tutti i campi, tornarono di moda le lumache, nessuno andò più a controllare i quarti posteriori dei conigli, pur essendo scomparsi persino da largo Argentina tutti i gatti. E da quella esperienza, da quei minestroni di pasta e fagioli conditi con autentico osso spolpato di prosciutto, rimasero tanti ricordi, come le serate in casa con un po' di carbonella nello scaldino per racconsolare del freddo, e ogni tanto al buio perché la corrente se ne andava. Ma ripresero a percorrere le strade romane i carri della Peroni trainati dai possenti cavalli e i carretti dei Castelli con le botticelle di vino per l'uso delle fiaschetterie e delle osterie. Rimasero quegli strani commercianti camminatori che portavano di casa in casa, persino negli uffici, a giornate fisse, il meglio della campagna: dai colombi ai conigli, dalle uova di giornata alle caciotte di pecorino. Prezzi imbattibili. Finché i soliti pignoli non si accorsero che i bravi burini andavano di mattina presto a fare la spesa ai mercati generali e poi si precipitavano a servire la spettabile clientela, lucrandoci sopra in modo vergognoso. L'ultimo mercato nero a domicilio. Eppure, quanto era buona quella frittata con i fichi secchi…

See International Summary page 78

L'ACCADEMIA IN UN CIRCUITO INTERNAZIONALE

L'Accademia Italiana della Cucina è entrata in un sito di grande diffusione telematica, "Esteri Cult", con alcune pagine che illustrano i nostri obiettivi, la nostra struttura e la nostra attività in Italia e all'estero. Si tratta di un inserimento molto importante perché questo sito è nato da una progetto articolato del Ministero degli Esteri che si avvale della collaborazione della Commissione nazionale per la cultura cui fanno capo alcuni Ministeri (Università e ricerca, Beni culturali), il Consiglio nazionale delle ricerche, la Rai, la "Dante Alighieri", gli Istituti italiani di cultura all'estero, le nostre Ambasciate e le Università per stranieri di Perugia, Siena e Reggio Calabria. Lo scopo istituzionale di "Esteri Cult" è la promozione della cultura italiana all'estero, obiettivo che coincide con le finalità della nostra Accademia. E l'approfondimento riguardante l'Accademia è consultabile al link: http://www.estericult.it/duepuntozero/2010/04/02/accademia-italiana-della-cucina/. In questo approfondimento è stato anche inserito un collegamento ipertestuale che rimanda al sito dell'Accademia: www.accademiaitalianacucina.it. (S.D.L.)

Le taverne di posta

DI ENZO NOCERA
Accademico di Campobasso
Centro Studi "F. Marenghi"

A metà Ottocento, molte erano le taverne di posta lungo il percorso per il cambio dei cavalli ed il ristoro dei viaggiatori; all'incirca distavano tra loro una ventina di chilometri.

È giusto evocare l'ambiente di qualcuna di queste taverne, festoso, accogliente, lieto; i nitriti di cavalli sudati, appena giunti; l'atmosfera dell'attesa, il tintinnio di vasellame, le gioiose grida dei viaggiatori che dentro, attorno al desco comune, alle tavolate promiscue, discutevano d'affari e delle noie di famiglia, talvolta in quei tempi anche di carboneria.

L'arrivo alla taverna-stazione di posta era preceduto dai ripetuti squilli di corno del postiglione che era atteso dal mastro di posta, per ritirare i plichi con i sigilli di ceralacca, dal corriere per la consegna della corrispondenza e dal percettore per i pesanti sacchetti di ducati e tornesi. D'intorno, la solita folla di parenti, sfaccendati, questuanti e mercanti. Tra le bevande di ristoro, oltre all'intramontabile vino forte, si preferiva l'anice, il rosòlio gradito dalle signore e signorine.

La preparazione delle vivande era di tipo celere: un caldaio sempre pronto per le taccozze (pasta di casa tagliata rozzamente a rombi) gettate giù non appena il suono del corno annunciava da lontano l'arrivo della diligenza.

Tra le carni, immancabile la pezzata (lo spezzatino d'agnellone e di capra), l'arrosto di castrato o di capretto, la coratella (il soffritto di frattaglie), la carne di porco con peperoni sottaceto. Piatti spicciativi e nutrienti.

II Molise attraversava un periodo particolarmente difficile subito dopo l'Unità d'Italia, tra il 1860-68, per il brigantaggio sulle strade appoggiato dai Borboni.

Tristemente famose furono le bande armate di un Fuoco di Roccamandolfí, della brigantessa Marta Cecchino, del De Filippis e di Cimino, che imperversarono dalle gole di Castelpetroso alle svolte del Passo della Lorda verso Venafro.

E non per nulla si diceva a quei tempi "parto e faccio testamento".

La prima volta che ho messo piede nella Taverna Maresca, è stato nel lontano 1970, anno di tensioni civili e culturali della gente isernina per il riconoscimento della provincia. Era tutta la famigliola riunita a tavola, attorno ad una grande scodella con una fumigante polenta onta, proprio quella che riproponeva ancora la taverna fino a qualche decina d'anni fa, prima della chiusura.

Nel tempo avevo conosciuto ed apprezzato la perizia cucinaria di Maria, come fosse un pezzo di storia e di tradizione isernina. È stata la "cucina" di Maria che mi ha "iniziato" alla gastronomia di Isernia, alla "magnatoria", come viene chiamata ad Isernia la maniera di cucinare il cibo.

La cucina della Taverna Maresca aveva ricette e preparazioni semplici e sobrie; usava prodotti e ingredienti genuini; fedele alla tradizione e resistente alle tentazioni di modernizzazione.

Molte sono le famiglie ad Isernia, e tra queste la famiglia Inno della Taverna Maresca, che ancora preparano la "cunzerva", la conserva di pomodoro; le "pacchesecche", i pomodori spaccati; i pomodori in bottiglia a bagnomaria. Normale è la conservazione de "re cucuccieglie", delle zucchine tagliate a fettine e messe ad essiccare; delle melanzane, dei peperoni, dei funghi, dei fagiolini, delle ciliege sotto spirito, ecc.

I piatti preparati da Maria riempivano lo stomaco (sono chiamati "abbottapanza", letteralmente riempipancia); sempre innaffiati da vino d'uva: "ru macche", nel dialetto stretto, "ru muocche", nel dialetto di oggi. La "pulenda", la polenta, pietanza ricca di condimenti e di sapori, spesso era il piatto forte, sicuramente l'unico, della mattina dei contadini e doveva bastare sino al pranzo della sera che si realizzava invariabilmente con la preparazione di pietanze: "sagne e fasciole", pasta e fagioli conditi semplicemente con sughetto lento o con il tradizionale aglio, olio e cerascella (aglio, olio e peperoncino). E poi sagnatelle "cu ru ravù" (sagnette al ragù); "sagnetelle e vruòcchele" (sagnette e broccoli); "maccarune e caveresciore" (maccheroni e cavolfiori); "maccaru-

ne che ru sughe arravù" (maccheroni al ragù) con abbondante cacio pecorino grattugiato a pioggia; "paste e cice" (pasta e ceci); taccunelle con pomodori freschi; sagne e "menestra 'nbrore" (pasta e minestra in brodo) con abbondante cacio; "cavate e ssughe re pummarole" (cavatelli al sugo di pomodoro); la "sausiccia che re vruòcchele" (la salsiccia con i broccoli) o col sugo rosso, insaporite dalla ventresca; "ru pullastrieglie" (il polletto); lo spezzatino di carne di vaccina; il baccalà fatto in tanti modi, e tanti altri piatti della tradizione terragna e montanara.

Per lunghi anni la memoria della cucina delle taverne di posta l'ho ritrovata nelle fiere che, come acini di rosario, si sgranano lungo il calendario delle feste religiose nel Molise.

Molti sono gli esempi e le fiere nei paesi, ma continuo ad interessarmi di Isernia, dove ritrovo, sempre nella memoria, la fiera, nei giorni delle festività in onore dei SS. Cosma e Damiano, presso l'Eremo dei Santi Fratelli, alla periferia di Isernia. Le baracche che si costruivano con un padiglione di frasche, al riparo dal sole, erano ventilate e fresche all'interno, per consentire la sosta ai devoti, ai pellegrini, ai mercanti e anche ai buongustai, con pranzi, o meglio, ristori veloci. Si preparavano lasagne e fettuccine al ragù con abbondante formaggio pecorino grattugiato.

Si ritrovava il castrato al cotturo, ma soprattutto si friggevano baccalà e peperoni (immancabili ed emblematici nelle fiere di tutto il Molise), arrosti di carne di agnellone, polli e salsicce; si affettavano prosciutti e salami, caciocavalli piccanti e mozzarelle fresche, soppressate su fette di pane casereccio; il tutto annaffiato dal vino rosso forte, che spegneva la sete accresciuta da grosse olive verdi sottoaceto e dalla gialla "scapece".

Per chiudere, un salto di molti secoli per un accenno alla lapide trovata in contrada Quadrelle, tra Isernia e Macchia di Isernia, ritenuta prima una lapide funeraria, poi più accortamente scoperta la sua vera funzione, una specie di annuncio pubblicitario, di "insegna del piacere" della Taverna "Ad Calidium": la lastra si trova al museo del Louvre di Parigi e una copia è esposta nel Museo civico di Baranello presso Campobasso.

Essa rappresenta una donna, l'ostessa, che enumera le spese sostenute dal viator, il viaggiatore che indossa un classico mantello con cappuccio, come se ne vedevano ancora, agli inizi di questo secolo, ad Isernia: insomma gli fa il conto, sulle dita della mano, mentre il viaggiatore tiene per la cavezza un mulo.

Traduco l'iscrizione: Lucio Calidio, detto "erotico" (anche nell'epoca imperiale romana si usavano i soprannomi), chiede il conto all'ostessa "Fannia Voluptate" (Fannia Voluttà). Fannia enumera le spese: un sestiere di vino, che è offerto gratis dalla locanda, un asse per il pane, per il cibo due assi, per la "puella" - per la compagnia della ragazza - otto assi. Lucio Calidio acconsente, "convenit", dice che gli sta bene; ma di fronte alla richiesta di due assi per il fieno del mulo, esclama: "Questo mulo mi manderà in rovina!".

CONCESSO ALL'ACCADEMIA L'UTILIZZO DEL LOGO UFFICIALE DELL'UNITÀ D'ITALIA

La Segreteria del Programma per le celebrazioni dei 150 anni dell'unità d'Italia, organo dipendente dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri, ha autorizzato l'Accademia Italiana della Cucina a utilizzare il logo ufficiale delle manifestazioni nazionali in programma per il prossimo anno.
La concessione, di cui al protocollo 1263/segr/2011 del 19 aprile scorso, consente l'uso del logo ufficiale per le iniziative che l'Accademia promuoverà sul tema della cucina italiana "unita nella sua diversità e diversa nella sua unità", nonché la pubblicazione di detto logo (che qui riproduciamo) sulla rivista "Civiltà della Tavola". È un riconoscimento che fa onore all'Accademia e al suo costante impegno per favorire studi e ricerche sul valore culturale e sociale della cucina, la difesa delle tradizioni gastronomiche e la promozione dei nostri prodotti agroalimentari di qualità in Italia e all'estero. (S.D.L.)

La scoperta del fuoco

DI GIORGIA FIENI

"La gastronomia si è basata sull'alternativa crudo-cotto".

Se analizziamo la storia dell'uomo notiamo che solo con la scoperta del fuoco (circa 500.000 anni fa) l'alimentazione dell'uomo è cambiata completamente: prima si nutriva di bacche, arbusti e piccoli animaletti, dopo ha iniziato a trattare queste materie prime per trasformarle in qualcos'altro. Questo nuovo approccio gli ha permesso di consumare bolliti, stufati, arrosti. Nasceva così la varietà in tavola. E con la varietà sono nati il gusto e la conseguente scelta dei sapori; perciò, in una parola, grazie al fuoco l'uomo è diventato cuoco. Cuoco e fuoco sono due termini che, non a caso, più che assonanza formano una rima.

Da allora, tutta la gastronomia si è basata sull'alternativa crudo-cotto, di cui quest'ultima è sempre rimasta la preferita. Infatti, per migliorare ancora la sua alimentazione, intorno al 3000 a. C. l'uomo ha inventato il primo forno e, nel 600 a. C., la frittura (anche se in realtà si trattava probabilmente di un abbrustolimento nell'olio). Le popolazioni di origine celtica (note per la loro preferenza rivolta alle carni piuttosto che ai vegetali) si distinguevano proprio per il tipo di cottura: la civiltà di Hallstat cucinava il manzo bollito con la verdura cotta o i crauti con le costine di maiale e le salsicce; i Celtiberi cuocevano insieme verdure, carni e legumi; i Lusitani preferivano le zuppe di vegetali e carne conservata; i Boi, infine, preparavano grandi quantitativi di arrosto. Queste abitudini, in realtà, non sono affatto cambiate, perché il nord Europa serve ancora in tavola gulasch, choucroute, olla podrida e cocido, mentre nel nord Italia l'impronta celtica è rimasta nello stinco di maiale, nel brasato al Barolo piemontese, nella carbonade valdostana, nella cassoeula milanese, nella cima ripiena ligure e in tantissime altre pietanze.

Arriviamo così ai nostri giorni, con i giapponesi che ci stanno convincendo a riassaporare e apprezzare il cibo crudo, come la carne, ma soprattutto il pesce. Il loro sapore è indubbiamente ottimo ma solo se la qualità della materia prima e l'igiene nel suo trattamento sono ai massimi livelli, altrimenti si rischia di incorrere in problemi sanitari piuttosto gravi, in quanto il cibo crudo è portatore di microrganismi pericolosi, tossine o virus. Per questo, a volte, in Italia si ricorre alle specie provenienti dalla maricoltura, ovvero coltivate in aree marine confinate dall'uomo: questa pratica, presente in Italia dal 1970, permette un più severo controllo sull'alimentazione dei pesci.

La preferenza per i cibi crudi è però anche associabile in qualche modo al crudismo, o vegetarismo puro. Quelli che lo praticano professano la naturalità dell'alimento e il suo consumo proprio come faceva l'uomo primitivo. La scelta è senza dubbio nobile, ma occorre anche in questo caso fare attenzione a batteri e tossine: alcuni microrganismi dannosi per la nostra salute possono infatti annidarsi pure in uova e verdure e sopravvivere, almeno finché non su-

biscono un trattamento alle alte temperature. Al di là però dell'aspetto puramente igienico, anche il cibo crudo segue i suoi rituali: il taglio, per esempio, richiede conoscenza della materia prima e delle particolarità delle lame, oltreché abilità manuale, in modo che ogni sfilettata porti allo scoprimento di nuovi sapori che sarebbero altrimenti rimasti racchiusi. Il cibo crudo rimanda inoltre a un legame profondo con la naturalità: tutti noi conosciamo e apprezziamo la bontà dei frutti appena tolti dalla pianta, l'insalata di mare consumata sulla spiaggia col pesce appena pescato e spruzzata solo da una goccia di limone e l'inconfondibile sapore di una fetta di prosciutto e di salame insaporite solo da qualche spezia e da mesi di stagionatura.

Però, l'esperienza cucinaria comune ci suggerisce anche quanta acquolina possono procurarci la carne grigliata e il pesce al forno, e anche una semplice pasta al sugo di pomodoro. Il cibo cotto è quindi capace di solleticare il palato tanto quanto quello crudo, sottoponendogli una gamma di sapori determinati dal tempo di trattamento al calore.

Nel nord Europa, per esempio, l'abitudine è quella di cuocere la carne a lungo, per consentire uno scambio di sapori omogeneo e costante; la si trova quindi spesso in umido con le verdure o nelle zuppe o avvolta da pasta croccante o brasata o in casseruola. Il sud Europa opta invece per una cottura più veloce (l'uso della griglia) e il gusto è garantito da trattamenti preliminari, come la marinatura. Tra i tipi di cottura segnaliamo anche quella a vapore, tipica della cucina orientale, che non è paragonabile alla bollitura in quanto l'alimento (verdure, pesce, patate, ma non carne) non è immerso nel liquido (nel quale di solito perde alcune delle sue componenti).

Mantenere la qualità sia nel gusto che nell'igiene, delle materie prime, rimane dunque l'obiettivo principale del cuoco, che usi o meno il fuoco.

See International Summary page 78

Le Ricette d'Autore

Uova alla fiorentina

Metti uova fresche e sgusciate, una alla volta, in una padella bollente d'olio e raccoglile tutte all'intorno con una paletta o con un cucchiaio, fino a farle belle rotonde. Quando cominceranno a prendere un po' di colore potrai constatare che sono cotte. È bene che all'interno siano tenere.

Bartolomeo Platina
da "Il piacere onesto e la buona salute" (1474)

Fritate piene

Si fa una fritata d'un ovo solo che tenghi tutto il fondo della padella, polverizzandola di zuccaro, canella e pignoli ammaccati che siano stati a molle nell'acqua, con passerina, rossi d'ova duri infranti; e rivolgesi la detta fritata con li cantoni in su, a segno che la detta composizione resta involta e coperta e si facciano delle fritate tante quante si vorrà, tornando polverizzare di sale, zuccaro, canella o sugo di limone o agresto. Indi pongasi in piatto con butirro e facciasi levar il bollo e si mangino calde potendosi mettere pure esso pieno di buon formaggio raspato se ti piace.

Anonimo del Settecento
da "Raccolta di diversi potachi, zuppe, intingoli, paste"

Per far la frittata

Piglia l'ova rompile e sbattile bene, per ogni quattro ova ci metterai tant'acqua fresca o latte quanto capirebbe in un ovo e sale a misura. Metti poi l'oglio o butirro nella padella a discrezione e falla cuocere sopra la fiamma a fuoco chiaro e quando sarà ben caldo ci metterai giù l'ova sbattute e l'andarai ristringendo attorno col cucchiaro di legno finché sia assodata la maggior parte che all'hora la potrai rivoltare per farla asciugare dall'altra parte ma che non sia stata abbrustolita et all'hora la rovesciarai sul piatto ove la vuol dare in tavola.

Francesco Gaudenzio
da "Il Panunto toscano" (1701)

Uova affogate nell'acqua e fritte

Affogare uova fresche nell'acqua, come per metterle al suco, e quando sono fredde, rompete e sbattete bene un uovo, ed in esso bagnate le uova cotte e spargete sopra pane grattugiato e formaggio parmigiano, e quando sarete per servire fatele prender colore in una frittura ben calda, e dopo fritte servirete caldo con prezzemolo trito.

da "La cuciniera piemontese" (1798)

I profumi del brodetto

DI MAURIZIO FILIPPETTI
Accademico di Pesaro-Urbino

"Un'esplosione di sapori complessi, ma separati nello stesso tempo".

A volte succede nella vita, purtroppo molto raramente, che un nostro organo di senso venga colpito piacevolmente e con tale intensità da farcene serbare il ricordo per sempre. Come ben sappiamo cinque sono i sensi di cui siamo dotati e ognuno è deputato a una sua funzione. In genere operano separatamente ma a volte, quando si tratta di funzioni irrinunciabili per la vita quali il nutrimento e la riproduzione, convergono potenziandosi vicendevolmente.

Riguardo al gusto e all'olfatto ritengo siano sensi particolari che pur separati sono spesso indisgiungibili, lavorano in coppia, l'uno compensa l'altro, come pure l'insensibilità dell'uno penalizza l'altro. E noto che chi ha il raffreddore spesso perde il gusto. Ho ancora stampato in mente in maniera vivida il ricordo di un sapore e di un profumo meravigliosi quando una sera d'estate, a cena nella casa al mare di Fano con alcuni amici e consorti, ho addentato una fetta di pane abbronzata al forno e imbevuta del brodetto di pesce che la signora Graziella aveva preparato.

Mai nella mia vita avevo provato una sensazione simile: un'esplosione di sapori complessi, ma separati nello stesso tempo, una sapidità armoniosa, il giusto grado di acidità perfettamente bilanciata da una untuosità leggera e fragrante, un equilibrio perfetto tra i prodotti della terra e quelli del mare; emozioni e sensazioni che ti fanno capire che Dio esiste.

Continuando a mangiare, immerso col viso nel delizioso profumo di buono che il vapore veicolava al mio olfatto, apprezzavo ben distintamente le differenze organolettiche tra pesce e pesce, mollusco e mollusco, crostaceo e crostaceo: la cottura non aveva minimamente uniformato i sapori ma li aveva esaltati singolarmente regalando una gioia indescrivibile. Basti dire che il mattino seguente mi sono alzato presto per il desiderio di fare colazione con quel poco di brodetto avanzato.

Ecco, ho pensato tra me e me, ho avuto la fortuna di assaggiare una preparazione indimenticabile e, sperando di no, irripetibile. Invece, purtroppo, così è stato. Altri tentativi sono stati fatti con gli stessi pesci, gli stessi ingredienti, la stessa Graziella, lo stesso enorme coccio, gli stessi tempi, ma tutto è stato inutile, ottimi brodetti sempre, ma mai la perfezione suprema del primo. Perché ciò accade? Perché se tu per cento volte ripeti pari pari la stessa ricetta, non riesci mai a ottenere la copia esatta della precedente? Viene da pensare che lo standard non esiste e probabilmente non può esistere perché troppe sono le varianti che entrano in gioco. Valutiamone alcune: la stessa identica ricetta preparata in maniera rigorosamente proporzionale per quattro persone e per trenta persone non avrà mai lo stesso sapore, quella per trenta risulterà molto più appetitosa, forse perché un volume maggiore si riscalda con più gradualità e cede calore più lentamente? Forse che da un volume maggiore si sprigionano sapori e fragranze in maniera non proporzionale ma esponenziale? Difficile rispondere.

Lasciamo perdere la quantità e indaghiamo sulla qualità. La qualità della materia prima è ovviamente fondamentale per una buona riuscita del piatto, non solo la qualità del pesce ma anche quella del pomodoro o del concentrato, del vino o dell'aceto, dell'olio, dell'aglio o cipolla, delle erbe aromatiche, del tipo di pepe e ar-

riverei perfino a dire del tipo sale (personalmente nel brodetto uso solo sale marino grosso). Accertata l'ottima qualità dei prodotti però ci accorgiamo che le stesse cose seppur freschissime e simili hanno sapori diversi. Entra in gioco l'habitat. C'è chi afferma di poter identificare la zona di mare dove un pesce è stato pescato dal sapore! E io gli credo! È noto che il pesce pescato in Adriatico non ha rivali in bontà.

Gli stessi pomodori, pur della stessa varietà, sono diversi se coltivati in Romagna o in Campania, e lo stesso pomodoro cambia odore e sapore ogni giorno che passa, matura, così pure l'olio che abbiamo usato oggi domani sarà più ossidato, e cosi via. Anche i recipienti di cottura sono importanti e corresponsabili nella riuscita di un buon brodetto, quelli di coccio o in pietra ollare la fanno da padroni, prendono calore con dolcezza e gradualità e con altrettanta dolcezza e gradualità lo cedono a fornello spento, non stressano il contenuto e distribuiscono uniformemente il calore. Tutti gli altri materiali (metallici) si equivalgono purché abbiano un buon fondo spesso; tra questi preferisco il rame stagnato per la sua conduttività e uniformità di riscaldamento.

E se parlassimo delle condizioni atmosferiche, di umidità, di alta e bassa pressione? Chi non ha mai sentito un barman imprecare perché il caffè oggi non gli viene bene a causa del tempo? Le erbe aromatiche vanno raccolte in giornate e in condizioni ben precise, quando la concentrazione delle loro essenze è al massimo. Non parliamo poi della luna e delle sue fasi. E se ricordassimo infine la passione, l'amore con cui ci si avvicina ai fornelli? A mio modesto parere questa è una delle variabili più importanti affinché un piatto diventi un grande piatto.

See International Summary page 78

COME PREPARARE UN BRODETTO

*Due seppie medie, otto calamaretti, quattro mazzole, quattro ragni (*Trachinus draco*), una coda di rospo media (con la testa), due pezzi di palombo, quattro triglie (quelle rosse con le squame a muso tondo), quattro scampi medi, quattro canocchie ben piene, quattro granchi di sabbia, otto cozze, una trentina di vongole (lasciate spurgare in acqua salata per almeno due ore). Mezza cipolla, due spicchi e mezzo d'aglio, un mazzetto di prezzemolo, un bicchiere d'olio e.v. d'oliva, un po' meno di mezzo bicchiere di aceto, sedano, carota, una scatola di pelati interi Cirio, un cucchiaio di doppio concentrato di pomodoro Mutti, sale grosso marino, pepe. Otto fette di pane. Tre tegami, un cucchiaio di legno. In un tegame preparare un brodo di pesce con sedano, carota, cipolla, un pizzico di sale, tre o quattro granelli di pepe, teste dei pesci (quella del rospo già da sola basterebbe), toraci delle canocchie e degli scampi e le zampe dei granchi. In questo brodo far cuocere anche le due seppie che altrimenti in seguito risulterebbero dure. Dopo una ventina di minuti togliere le seppie e passare al colino il brodo facendo pressione sulle carcasse. Mettere da parte il brodo. In un piccolo recipiente versare un cucchiaio di olio extra vergine d'oliva con mezzo spicchio d'aglio finemente tritato e qualche foglia di prezzemolo, farvi aprire a fuoco vivo le cozze e le vongole spurgate, si filtrerà poi il liquido e lo si porrà in disparte in una tazza. Privare dei gusci le cozze e le vongole che verranno lavate in acqua corrente e rimesse nella loro acqua nella tazza. In un capiente tegame di coccio versare un bicchiere di ottimo olio extra vergine d'oliva a cui aggiungere mezza cipolla tritata (consiglierei quella a cuticola gialla), un mazzetto di prezzemolo tritato e due spicchi d'aglio in camicia schiacciati. Appena la cipolla inizia a imbiondire aggiungere i calamari, il mezzo bicchiere d'aceto allungato con altrettanta acqua e lasciare cuocere lentamente finché buona parte del liquido non sarà evaporata. Si aggiunge la conserva di pomodoro, si mescola un po' e subito dopo si versano i pelati preventivamente schiacciati con le mani e si lascia sobbollire per dieci minuti regolando sale e pepe (ricordare che sia il brodo che il liquido delle vongole sono già sapidi). Si tolgono i due spicchi d'aglio, si aggiunge il brodo di pesce e poi, accanto ai calamaretti, le seppie già lessate e ridotte a strisce, seguiranno le canocchie, gli scampi, i granchi a cui sarà stato praticato un foro sul dorso e poi via via i pesci, partendo da quelli a carne più soda fino ad arrivare alle triglie. Non mescolare. Cinque minuti prima di ultimare la cottura aggiungere cozze e vongole col loro sugo. E mentre a fuoco spento il brodetto continuerà a sobbollire sempre più lentamente, passate in forno caldo per alcuni minuti le otto fette di pane che vi serviranno da base nel piatto che ospiterà il brodetto.*

La riscoperta dello zafferano

DI ALDO FOCACCI

"Dà il meglio di sé nei piatti a base di riso, crostacei e frutti di mare".

Lo zafferano è frutto della coltivazione della pianta del *Crocus sativus*, appartenente alla famiglia delle Iridacee, pianta che ha foglie molto strette e allungate e fiori formati da sei petali di colore violetto intenso. I fiori sono poi caratterizzati dalla presenza, al momento della maturazione, di tre lunghi stimmi di colore rosso intenso. È dalla tostatura di questi stimmi, a seguito della quale il loro colore vira in un caratteristico rosso bordeaux, che si ottiene la spezia, famosa fin dall'antichità ma ben conosciuta e utilizzata anche oggi: basta solo accennare a come tutti ben conoscono quel primo piatto così prelibato e tipico che è il risotto alla milanese, caratteristico, oltre che per il sapore, anche per il suo particolare colore giallo, ambedue dovuti appunto alla presenza dello zafferano. La fama di questa spezia era in relazione, nel passato, soprattutto alle sue ritenute eccezionali proprietà medicinali: difatti lo zafferano era considerato antispasmodico, emmenagogo e addirittura, durante il Rinascimento, quasi una panacea. Allo zafferano venivano e vengono ancora oggi attribuite mille qualità, tanto da poter essere quasi definito un elisir di lunga vita per le sue proprietà, quali contrastare l'invecchiamento, stimolare il metabolismo, favorire le funzioni digestive, ridurre la pressione sanguigna e abbassare le quote di colesterolo e trigliceridi assorbiti con l'alimentazione. La medicina cinese e la moderna fitoterapia lo usano per le sue proprietà disintossicanti. Questi effetti depurativi e anti infiammatori sono sfruttati pure dalla medicina indiana allo scopo di favorire la digestione e prevenire le infezioni intestinali. Lo zafferano può essere usato anche come colorante per la tintura di tessuti artigianali. Il colore giallo oro conferito ai tessuti e alla pietanze è dovuto alla presenza dell'alfa crocina. La spezia contiene circa 150 sostanze volatili ed è ricchissima di carotenoidi.

Lo zafferano viene oggi utilizzato principalmente nell'industria alimentare e in gastronomia. Però non tutte le indicazioni terapeutiche del passato sono decadute: anzi alcune, quali l'azione favorevole sul tono dell'umore, sono state recentemente riscoperte e applicate. Infatti da studi clinici e di laboratorio si è dimostrato come i principi attivi presenti nello zafferano abbiano un effetto positivo nelle depressioni lievi e moderate agendo sui principali neurotrasmettitori implicati nel tono dell'umore quali la serotonina e la dopamina e quindi in virtù di questi studi sono stati creati prodotti specifici.

Lo zafferano dà il meglio di sé nei piatti a base di riso, crostacei e frutti di mare, carni bianche in umido come pollame, vitello e coniglio. È indicato anche per esaltare condimenti di verdure dal gusto più tenue, come quelli per le zucchine o il radicchio di Treviso, mentre famosa è la zuppa a base di zafferano. Ne basta infine un pizzico nell'impasto di dolci lievitati, in biscotti, creme e gelati. Il suo nome deriva dall'arabo "zaafaran" mentre i latini lo conoscevano con il nome di "crocus", che secondo la mitologia greca ha avuto origine dall'amore di Croco per la ninfa Smilace cui si erano opposti gli dei che trasformarono lei nella pianta del tasso e lui in quella dello zafferano. Secondo la tradizione romana, invece, Mercurio, dio del commercio, durante una gara di lancio del disco colpì involontariamente il suo amico Croco e affinché gli uomini non lo dimenticassero, fece tingere del suo sangue il fiore dello zafferano.

La diffusione dello zafferano, originario del Medio Oriente, è seguita all'invasione della Spagna da parte degli Arabi (756 d.C.), che cominciarono a commerciarlo con gli altri paesi del Mediterraneo. Essendo ancora una spezia rara e pregiata, leggi molto rigide vietavano l'esportazione dei bulbi di *Crocus* dalla Spagna, che così ne mantenne il monopolio commerciale fino a quando un frate domenicano, padre Santucci, riuscì a sottrarne piccole quantità che portò nel 1300 nella sua terra d'origine, l'Abruzzo, dove questa coltura si diffuse con rapidità, come in altre zone della penisola. Poi nei secoli successivi decadde gradatamente e si restrinse al solo Abruzzo. Oggi si assiste al rilancio della coltivazione del *Crocus sativus*, che viene intrapresa anche in Sardegna, Umbria, nel Senese e in Maremma.

See International Summary page 78

Un matrimonio partenopeo

DI PETRONIO PETRONE
Accademico di Napoli

Una gustosa rievocazione di un piatto storico della cucina napoletana.

Quasi ogni giorno, la popolana madre di famiglia continuava la "cerca pezzente", la questua alimentare per gli avanzi del beccaio ("'o chianchiere", da "chianca", il grosso ceppo di legno sul quale si taglia la carne), il fruttivendolo ("'o verdummaro"), il salumiere ("'o casedduoglio", colui che vende formaggi e olio).

In giro per il mercato, con quel che le riusciva di raccattare nelle botteghe del quartiere per poi mescolare tutto e preparare quel brodo di carni e verdure, quel miscuglio profumato e denso, messo a bollire nel "pignato" (la pentola) sulla "fornacella", l'unico fuoco a legna o carbone che si accendeva, quando si poteva, in un angolo del basso, ma anche fuori dalla porta di casa, all'aria aperta, per non affumicare l'unica stanza abitata. Poi c'erano i ragazzi, i figli, "guaglioni" e "piccirilli", il cui "accadimento" veniva affidato alla figliola più grandicella, quando non alla vicina di casa: "A signora â porta 'a me", pronta a collaborare perché poi poteva toccare anche a lei, un'altra volta.

Così sarà nata negli umidi e oscuri vicoli di Napoli, negati al sole e all'aria, a ridosso di via Toledo, quella splendida pietanza che ora, sublimata da una attenta selezione delle verdure e delle carni, ha perduto persino il nome primitivo "pignato grasso", che solo a pronunciarlo, oggi, incute timore ai nostri stomaci delicati.

Proprio così deve essere nata la pietanza nobile e plebea delle feste di Natale e Pasqua che suscita la nostra curiosità e immaginazione, col nome enfatico di "minestra maritata", un connubio prezioso, una mescolanza inconsueta e mutevole, dal profumo indimenticabile per chi l'ha assaggiata almeno una volta e che allietava le mense di poveri e ricchi, tutti accomunati dal suo sapore nel quale diventa una piacevole sorpresa la scorza morbida e arrogante di una crosta di formaggio.

UN DIALOGO IN VERNACOLO

- "'Onn' Anie', tenite quacche cosa pe' me?".
- "Cuncetti', venite ca'. Pigliateve stu' poco 'e zizza 'e vaccina e 'na fella 'e 'sta verrinia 'e scrofa. Tengo pure 'na recchia 'e puorco. Verite vuje".
- "Grazie assaie, 'onn' Anie'. 'a Maronna v'accumpagna!".
- "'Onn' 'Aita'. Nce stesse 'n uosso 'e presutto?".
- "Cuncette', l'aggio fatto mo' mo'. Tenite, pigliatavillo!".
- "'A Maronna v'accumpagna!".
- "'Onna Luise'! Nce stesse quacche cosa pe' me?".
- "Cuncè, pigliateve 'sti fronne 'e vruoccole e arricettateve chelle turzelle lla' 'n terra. Ato nun aggio".
- "'A Maronna ve benedice, 'onna Luise'. Chillo, Pascale, mariteme vene allupato â via d' e' seje... quaccosa l'aggia fa' truvà. Po' 'e guagliune se magnassero pure 'a scafarea!".

Ma quanta fatica per prepararla e cucinarla! Sono così tante le componenti che ci si può cimentare solo per almeno otto-dieci persone. Vediamo, le verdure: cicoria, cappuccio, torzelle, scarolelle, broccoli di rape, broccoli di foglie, verze, borragine ("vurraccia") e, qualche volta, persino spinaci. Poi, carni di vaccina, di maiale, di pollo: guanciale ("mascariello"), orecchio di maiale, tracchie, osso di prosciutto, cotiche, lardo, salame, mammella di mucca, vulva di scrofa, un pezzo di gallina e, ancora, aglio, croste di formaggio, qualche pezzetto di caciocavallo secco, peperoncino, prezzemolo, carota, cipolla, sedano...

Come vedete, ce n'è, per la verità, sin troppo. Chi può resistere a questa "bomba" misteriosa, saporita e profumata?

Bisogna considerare che nel Cinque-Seicento a Napoli, nell'economia del vicolo, le botteghe di alimentari avevano (e, per la verità, forse hanno ancora) un'importanza determinante nella conduzione familiare della plebe. Il fornitore di alimenti (verdure, olio, formaggi e, per quel che si poteva allora, carni) era come un parente, un amico che ti sta vicino nel momento del bisogno, che ti fa credito e ti dà la possibilità di santificare le feste, al di là della disponibilità finanziaria della famiglia.

Il bottegaio, a volte, aveva addirittura il compito di intrattenitore, per breve tempo, del ragazzino troppo vispo, in un momento di impiccio.

E come ricambiava tale favore la massaia? Con un certa disponibilità a sbrigare piccoli servizi per il negozio, a far dare ai suoi ragazzi più grandicelli l'incombenza delle consegne a domicilio, ma anche solo con la vicinanza, l'appartenenza alla stessa comunità, stretta e raccolta in un piccolo spazio, quasi autosufficiente, dove tutti si conoscono, si salutano, si frequentano comunicando passioni e sentimenti, la declamazione esasperata degli accadimenti. Il vicolo è la vita. Il vicolo è il piccolo, immenso abbraccio del mondo, dell'essere, dell'esistere.

Da tutto questo nasce la certezza che la minestra maritata è nata nei vicoli, proprio in uno di quelli a ridosso dell'ospedale dei Pellegrini, a Porta Medina, nel vero antico "ventre di Napoli", proprio dentro il più grande mercato della città, la Pignasecca, dove convergevano poveri e ricchi e che deve essere rimasto com'era, malgrado la Cumana e la funicolare di Montesanto, anzi, forse con queste due stazioni, ancor più formicolante e vociante realtà multicolore di un popolo in eterna fibrillazione emotiva.

È nata proprio lì la minestra maritata, lì dove erano scalzoni e derelitti, lì dove viveva quello che veniva definito il "popolo basso" non tanto e non solo per la sua statura, determinata dalla carenza di proteine, ma perché identificato con il ceto infimo, quello dei diseredati che ogni giorno dovevano sperare che accadesse qualcosa che consentisse loro di salvare "'a campata", il minimo possibile per sopravvivere alla fame, giorno dopo giorno, nella speranza di un migliore domani.

Quindi le iberiche "olla podrida" e "cocido" e l'argentino "puchero" (bolliti misti di carne, verdure e legumi) c'entrano poco o niente in questa vicenda matrimoniale napoletana. Di connubi di tale genere sono piene le cronache gastronomiche di ogni Paese. Con lo stesso nome di "minestra maritata" ce ne sono altre in Italia: in Piemonte (verze e cotenne), in Puglia, persino in Veneto, preparata con rigaglie e stomaco di pollo, riso e tagliolini, senza contare i bei tempi antichi del "Liber de cochina".

La cucina non è nata dalle ricette, che sono venute dopo, quando la pratica ha consolidato ingredienti, quantità, sapori. Ogni pietanza è nata quasi per caso, con quello che c'era a portata di mano, nell'orto e nella stalla.

Vive così, e sopravvive, la "minestra maritata", una pietanza cui il nostro linguaggio delle immagini ha dato il nome vivido, scintillante, familiare, semplice e vero. E chi lo chiamava "pignato grasso" era solo un dietista rompiscatole.

PETRONIO PETRONE

See International Summary page 78

IL NUOVO PIATTO D'ARGENTO DELL'ACCADEMIA

*L'Accademia ha fatto realizzare un nuovo piatto in silver plate, in formato più grande ed elegante, che reca inciso, sul fondo, il tempietto accademico, il tutto circondato da una corona di stelle traforate che intendono rappresentare l'universalità della nostra Accademia. Questo oggetto simbolico è consigliato come omaggio da consegnare ai ristoratori visitati che si siano dimostrati particolarmente meritevoli. Per ogni ulteriore notizia in merito e per le eventuali richieste i Delegati possono rivolgersi alla Segreteria di Milano (***segreteria@accademiaitalianacucina.it***).*

La tavola mantovana

DI GIOVANNI NUVOLETTI PERDOMINI

Uno scritto del 1980 e ancora attuale dell'allora Presidente dell'Accademia.

Avventurandosi lungo i sentieri odorosi della cucina, tendenzialmente fedele alla sua vena popolaresca più che alle rarefatte elaborazioni cuochesche della corte dello Stefani, la prima sosta d'obbligo di fronte all'ornato edificio di una mensa gloriosa come davanti al pronao del tempio, si impone con un saporoso "bevr'in vin", testimonianza insieme di golosità e di saggezza, perché forse nulla prepara più convenientemente ad affrontare la prova di un grande pasto nostrano che questo "assaggio" di antichissima usanza.

Il mantovano vero, prima di sedere alla tavola di un pasto importante, ha fino a oggi conservato l'abitudine di bere una scodella di quella che sarà la minestra in brodo di primo piatto, e felicemente in genere si tratta di agnolini o tagliatelle in un brodo di manzo e cappone incontaminato dai dadi (e questo sì che è un gran sorbire da principi). Il rito del "bevr'in vin" si celebra in piedi e dandosi vicendevolmente di spalla perché il vino (lambruscone) che si versa a piacere nella tazza ne colora il contenuto di un violetto dalla vista altrettanto insidiosa allo stomaco quanto invece la degustazione ne risulta di sicuro conforto anche agli apparati digestivi più fragili e cachettici delle nuove leve debilitate da diete e digiuni. Su questo si apre il trionfale cursus dei grandi piatti, su cui troneggiano i "primi" più famosi.

Agnolini in città, "marubëin" o "caplet" nel contado, oggetto di una specifica ordinanza ducale gonzaghesca che ne controllava l'anima (il ripieno) e il corpo (lo sfoglio), possono sorridere con educata sufficienza dei confronti, tutti temerari, con qualsivoglia concorrenza di tortellini vari; soprattutto quando serviti nel loro naturale habitat, quel brodo "sciapà" di cui sopra, riservando ai rivali l'onta del moderno dilagante alluvionale condimento alla panna, supremo oltraggio delle mode insipienti.

"Tortéi" (di zucca) in città, "blisgòn" alla campagna, onnipresenti e sublimi la sera della Vigilia alla tavola non menzognera di ogni autentico mantovano vicino o lontano, rappresentano col peregrino e soave connubio del dolce e salato un caso prezioso e raro di sopravvivenza della storica cucina rinascimentale, di cui i mantovani onorano la memoria insieme col culto delle pietre più illustri.

Completa il trittico dei nostri moschettieri cucinari il geniale risotto alla "pilota" cioè quel supremo riso di cima di vialone nano di cui nei secoli i pilatori hanno elaborato una segreta cottura che ne fa un super pilaf, cento volta più asciutto, sano, originale; già perfetto se gustato al naturale col semplice conforto di burro e formaggio locale, quando arricchito di salamella nostrana o col "puntel" di costine di maiale si accampa nelle alte sfere del sublime.

Delle molte altre grazie della generosa tavola mantovana genuina, e di qualche sua compromissione con le consorelle emiliane, venete e lombarde, troverete ampia e completa indicazione nell'eccellente raccolta di Cia Eramo che presentiamo con totale e cosciente partecipazione in questo volume.

Non possiamo però non affiancare alle perle della nostra cucina gli apporti di quella ebraica ricca ed evoluta che per secoli rappresentò come un fiore all'occhiello anche un passaporto universale per la fama della vera tavola mantovana.

Saggia, armoniosa, moderata, guardinga verso certe grevezze emiliane, più accesa della lombarda, più classica della veronese, anche se priva dell'ausilio di vini adeguati (che non siano l'onesto lambruscone digestivo), la nostra cucina resta erede fedele di un grande passato, creatura sapida della nostra terra generosa, immagine della nostra civiltà fatta di misura e di grazia, sorridente ribalta dell'anima cortese mantovana che si esalta negli affetti familiari come nell'ospitalità conviviale.

Salvarla, questa cucina, significa conservare alle nostre case il suo confort e la poesia, e insieme interpretare i nostri nuovi destini turistici assicurando al panorama d'arte e bellezza d'una città preziosa anche la seduzione, oggi sentitissima, di una tavola ghiotta e gentile insieme.

See International Summary page 78

Il tramonto della frutta

DI PIETRO PEGORARO
E VINCENZO MONTALBANO CARACCI
Accademici di Terni

Nei ristoranti è scomparso il "fine pasto" tradizionale.

Oggi nei ristoranti e trattorie chiedere la frutta a fine pasto equivale a sentirsi rispondere: "Frutta? Ananas". È la consueta tragica risposta del cameriere alla domanda rivolta col timore di apparire fuori dal tempo. È un'esperienza comune che però fa riflettere su come sia cambiata la ristorazione, sempre meno incline a elaborare pietanze della tradizione, con menu che una volta scandivano l'alternanza delle stagioni, ma anche sui comportamenti collettivi, relativi in particolare al modo di correlarsi alla frutta, che hanno subito profonde trasformazioni negli ultimi decenni.

Non è solo nostalgia di tempi lontani, è ormai sacrosanto e inconfondibile desiderio di riappropriarci dei sapori veri, di risentire quel gusto che ha un prodotto consumato nel periodo in cui matura naturalmente in tutta la sua bontà, freschezza e profumazione.

Avvertiamo ormai, nella caotica e spesso innaturale stagione che stiamo vivendo, l'impellente bisogno di ritrovare le "stagioni", di ritornare ai calendari cucinari, dove a ogni mese erano associate le ricette con i cibi del periodo, di fare insomma "inversione di marcia", di rieducarci come consumatori o, ancora, andare a rafforzare le fila di quel milione di persone che, con una simpatica immagine, sono diventate "contadini per diletto".

È il dato che emerge dal Rapporto sull'agricoltura amatoriale in Italia realizzato da Nomisma: si tratta di una ricerca che censisce per la prima volta la figura del cosiddetto "hobby farmer", una specie di coltivatore part time, da non confondere però con quel 37% di italiani che si dedica a orti e giardini domestici, sul terrazzo o in giardino, né con i 2,5 milioni di addetti ai lavori registrati dall'Istituto centrale di statistica. Figura intermedia, l'"hobby farmer" è l'impiegato, il libero professionista, il pensionato che, in una superficie totale di 13.000 kmq, coltiva un terreno non piccolo (circa 1,3 ettari) con ortaggi, frutta, cereali, ulivi necessari al fabbisogno della famiglia e dintorni, certo così della genuinità dei prodotti che, sorridendo, si potrebbe dire ha "conosciuto personalmente".

Per curiosità, di "hobby farming", ultima novità verde in Italia che ha già messo a cultura mezza Lombardia, ha trattato nello scorso febbraio la Fiera agricola di Verona con "Vivere in campagna".

Certo la Grande distribuzione organizzata da anni ci ha abituato al "tutto e sempre" e spesso non ci siamo nemmeno chiesti come sia possibile che i pomodori, nelle numerose varietà esistenti, entrino nelle nostre case per tutti i dodici mesi dell'anno, così come le serre e l'importazione ci hanno assuefatti a non collegare più il clima ai diversi tipi di cibo.

Ma se mangiare cibo proveniente dall'altro emisfero, come frutta esotica e caffè, è sicuramente un lusso che l'uomo soddisfa da secoli, è opportuno a questo punto cominciare, a tutti i livelli, a valutare almeno come una forzatura il fatto che si importi, trasportandolo per lunghe distanze, lo stesso prodotto che la propria terra produce localmente a tempo debito.

Dobbiamo riconsiderare, per i conseguenti e negativi impatti sull'ambiente, la coltivazione forzata nelle serre, che, per definizione, non rispetta i ritmi della terra e riproduce condizioni climatiche simili alla stagione estiva a suon di energia e che, al momento, interessa comunque l'85% della coltivazione ortofrutticola, diretta a rispondere con costanza e rapidità alle richieste del mercato della Gdo e dei consumatori.

E ancor più dovrebbe sorprenderci sapere che i produttori di ortaggi in serra buttano via i loro prodotti nel momento in cui maturano naturalmente (quelli di campo), mentre raccolgono e vendono in Italia e all'estero il prodotto "fuori stagione" che garantisce un sicuro guadagno.

Per ritornare ai pomodori, questi verranno raccolti in serra da aprile a metà giugno ma, nel momento in cui matureranno quelli di campo e i prezzi andranno giù, dovendo essere competitivi con questi ultimi, il produttore li lascerà marcire nelle serre perché il costo della raccolta supererebbe il ricavo.

La merce di serra o proveniente da lontane contrade che arriverà poi sui banchi vendita della Grande distribuzione sarà solo quella ritenuta perfetta, nell'aspetto e nella forma, tale da attirare l'attenzione e stimolare la capacità di acquisto del consumatore, anche se sarà gonfia di acqua e povera di quel contenuto vitaminico che inizia a calare rapidamente subito dopo la raccolta e che si disperderà pertanto lungo il viaggio da un capo all'altro del mondo.

E, per non nasconderci il problema relativo alla sicurezza, ricordiamo che non è da escludere che molti prodotti siano trattati con sostanze vietate nei Paesi europei e spesso non rintracciabili attraverso i controlli di routine. Ciliegie dall'Argentina, pesche dal Sudafrica, uva dal Cile, banane e ananas dal Sudamerica per soddisfare la voglia di cambiamento o il desiderio di stupire gli ospiti mentre cresce l'urgenza di riscoprire frutti meno diffusi ma nazionali come: melagrana, cachi, fico d'India o antiche varietà, dalla mela limoncella alla pera madernassa, che valorizzano le tradizioni del territorio e garantiscono un sicuro successo a prezzi contenuti.

Ricordiamo ancora, per fare qualche esempio, che i piselli che l'Europa consuma vengono dal Kenia, che la Spagna importa limoni dall'Argentina e che, già grande esportatrice di frutta e primizie dalle sue serre del Sud, di recente è stata spiazzata sui mercati dalle produzioni di Marocco ed Egitto, diventati i massimi fornitori di verdure "fresche" (sic!) verso l'Europa centrale, grazie ai minori costi della manodopera. E l'Italia è diventata il più grande fornitore mondiali di kiwi, che esporta in tutto il mondo quando la Nuova Zelanda, paese d'origine del frutto, è resa improduttiva dall'inverno, ma intanto importiamo pomodori in scatola persino dalla Cina e compriamo maiali dalla Germania che, a sua volta, li compra da noi per allevarli.

See International Summary page 78

IL NEMICO DELLA PASTA

Scriveva Marinetti: "Il Futurismo italiano affronta anche l'impopolarità con un programma di rinnovamento totale della cucina". Con questo "squillo di tromba" - restiamo in carattere col personaggio - iniziava il "Manifesto della cucina futurista", pubblicato il 28 dicembre 1930 dalla "Gazzetta del Popolo" di Torino. Dando modo agli italiani, già immersi in un'aria conformista di regime (eravamo nell'anno ottavo dell'era fascista), di divertirsi scherzando su un argomento quasi ufficiale, senza essere accusati di antifascismo.

Il fondatore del futurismo aveva allora cinquantaquattro anni; ufficialmente, poteva dirsi soddisfatto: dal 1929 era Accademico d'Italia, e il fascismo lo onorava come "italiano nuovo". In pratica il bollente F.T.M. doveva essere poco contento. Il regime non gli dava spazio, e Mussolini non gradiva per nulla quel titolo di futurista che l'altro gli elargiva. Inoltre la gente non si scandalizzava più, come era accaduto nel 1910, per spettacoli, mostre d'arte e testi, in cui i meno sprovveduti trovavano radici nei francesi e nei russi. Nel 1930, il maestro si avvide che esisteva ancora un argomento per svegliare gli italiani: parlar male del loro piato preferito, la pasta asciutta. E fu proprio quel tema ad aprire il Manifesto: "Abolizione della pasta asciutta, assurda religione gastronomica italiana. Forse gioveranno agli inglesi lo stoccafisso, agli olandesi la carne cotta col formaggio, ai tedeschi i sauer Kraut, il lardo affumicato e il cotechino: ma agli italiani la pasta asciutta non giova. Per esempio, contrasta con lo spirito vivace e l'anima appassionata dei napoletani. Questi sono stati combattenti eroici, artisti ispirati, oratori travolgenti, agricoltori tenaci, a dispetto della voluminosa pasta asciutta quotidiana. Nel mangiarla, essi sviluppano il tipico scetticismo ironico e sentimentale che tronca spesso il loro entusiasmo. La pasta asciutta lega coi suoi grovigli gli italiani d'oggi ai lenti telai di Penelope e ai sonnolenti velieri in cerca di vento. I difensori della pasta asciutta ne portano la palla e il rudere nello stomaco, come ergastolani e archeologi".

Naturalmente, quasi tutti, dai dietologi agli amanti della buona tavola, si schierarono contro. Intervennero, coi dibattiti, quotidiani, periodici e, in particolare, l'unico mensile specializzato di allora, la "Cucina Italiana".

Per consolidare la sua proposta innovativa, Marinetti organizzò, in diverse città italiane, dei convivi futuristi, che provocarono altri articoli e altre risate nel pubblico "passatista".

Memorabile, fra tutti, l'aereobanchetto di Bologna, del 12 dicembre 1931. Nome dato alla cena da Marinetti che aveva voluto tavoli disposti come una carlinga di aereo, coperti di alluminio in fogli, e, in testa, un'elica, ferma, e un motore di motocicletta in azione, per ricordare il rombo dei "cilindri stellari" dei biplani di allora. Niente pasta asciutta, ma i "rombi di ascesa", un risotto con spicchi di arancia (la "nouvelle cuisine" ci ha fatto vedere di peggio).

Soddisfatto, Marinetti proclamò: "Siamo a ottomila metri, e anche il rumore dei motori nutre lo stomaco". Gli rispose un urlo: "D'accordo, abbasso la pasta asciutta, ma le tagliatelle sono un altro paio di maniche". (Massimo Alberini, da "Maccheroni e spaghetti")

Sessione di primavera

ALFREDO PELLE
Accademico apuano
Segretario del Centro Studi

Una positiva revisione sul rinnovamento dell'Accademia.

Il tema trattato nel corso della riunione del Centro Studi "Franco Marenghi" è stato precisato dal Presidente dell'Accademia Giovanni Ballarini nel discorso d'apertura dei lavori: il restyling, ma solo come operazione di secondaria importanza: c'è, in primis, una profonda rivisitazione della gestione dell'Accademia, della sua presenza nella società, nel suo divenire una sempre più autorevole voce di tendenza della cultura. L'Accademia gode di buona salute e questo porta gli Accademici e le Delegazioni a una maggiore attività. Ne è prova il volume sulle "Buone tavole della tradizione", per il quale si era partiti pensando a un piccolo spazio nel mondo delle guide mentre invece tutto è andato meglio del previsto, anche per merito di Paolo Petroni che va pubblicamente ringraziato.

È in corso, ha soggiunto il Presidente, un movimento di sostanziale importanza: si sta "informatizzando" la nostra attività. E non tanto nel mondo della burocratizzazione per l'uso delle e-mail, ma in quello della comunicazione. La guida ai ristoranti, già gratuita su Internet, sta uscendo anche per il telefonino "I-phone", aprendo uno spazio enorme nel mondo della fornitura di notizie, il che obbliga i Delegati a informare subito delle eventuali variazioni dell'attività dei ristoranti.

Altra grande variazione da compiere è quella relativa alla nostra rivista. Il Presidente l'ha considerata "anfibia, ibrida" perché ha, da una parte, una funzione culturale e, dall'altra, svolge la funzione di collegamento e conoscenza della vita dell'Accademia. Bisogna effettuare un nuovo assestamento in questa sua caratteristica elevando la parte culturale e dando maggior austerità alla parte di comunicazione. Inoltre, poiché è apprezzata anche all'estero, si pone un problema di base, dato che è l'estero la nostra nuova frontiera. I Ministeri dei Beni culturali, degli Esteri, dell'Agricoltura e dello Sviluppo economico ci chiedono cosa facciamo per l'estero. Abbiamo problemi di lingua: perciò faremo un'edizione per la parte culturale in inglese, sempre per via informatica e sempre gratuitamente.

Il tutto avendo come obiettivo il 2015. Perché se è vero che il 2011 è l'anno dell'approfondimento del processo identitario della cucina italiana, il 2015 sarà l'anno di milioni di visitatori di una mostra, l'Expo, che non è una fiera ma una manifestazione che coinvolge tutta la nostra nazione e quindi anche tutta l'Accademia.

Itinerari e quaderni: per il 2010 è stata appena completata la redazione del volume sulla "Cucina delle festività religiose" e tra breve è prevista la consegna del libro curato da Ballarini e Petroni "Tradizione e innovazione". In merito alla guida delle "Buone tavole", apprezzata da tutti (compresi i ristoratori), l'uscita ha creato non pochi problemi. Il lavoro delle Delegazioni è stato svolto a macchia di leopardo con risposte in tempi diversi. Nocera esprime alcuni dubbi sulla leggibilità della guida considerando le pagine troppo dense di contenuto, vorrebbe "più bianco", ma il Presidente e alcuni membri non condividono questa impressione. Corbino sottolinea difficoltà dovute alle indicazioni dei prezzi che hanno limitato il numero delle segnalazioni. Il Presidente Petroni dichiara che, evidentemente, per alcuni locali o tipi di ristoranti i prezzi sono da intendersi non vincolanti: ristoranti di pesce, per esempio, viaggiano su valori diversi. Bisogna tener presente anche che non è possibile sostituire con Delegazioni "virtuose" il mancato lavoro di quelle carenti: la guida perde la sua funzionalità e si appesantisce in alcune aree a danno delle altre. Ma bisogna ammettere che il successo è stato notevole: molti ristoratori ne chiedono decine di copie, i Delegati pure. La si rifarà con l'obiettivo di arrivare a 500 ristoranti.

Oggi i Delegati sono oggetti e soggetti di una serie di richieste. Oltre a dover gestire la vita della Delegazione arrivano loro dal centro tanti appelli per nuove incombenze, il più delle volte non leggere.

Così tutto ciò che riguarda la parte culturale, d'accordo con il Presidente dell'Accademia, si sta spostando sul Centro Studi e sui Centri Studi territoriali in modo da far loro coordinare

maggiormente l'attività sul territorio, avendo già da ora l'accordo con i Coordinatori territoriali. Aspetto positivo: ora la macchina funziona bene in tutta Italia e vi è nuova sintonia fra i Coordinatori territoriali, il Centro Studi e le Delegazioni. Il tema del libro sull'unità d'Italia, dice Petroni, è stato mandato, con l'accordo del Presidente, direttamente ai Coordinatori e non ai singoli Delegati. I Coordinatori e i Direttori del Centro Studi stabiliranno chi fa il pezzo, regione per regione. Non sarebbe stato producente inviare a 220 Delegati la richiesta.

Si interrompe la discussione per l'arrivo di Gianni Franceschi, Vice-Presidente del Centro Studi, rientrato dopo una lunga malattia, che vien considerato da Petroni come la "fabbrica" dell'Accademia che sforna libri, riviste, quaderni, oltre che per il suo apporto culturale.

L'ultimo, un quaderno dedicato a Orio Vergani, è bellissimo e si avvale di un archivio personale di Franceschi e di una vitalità di scrittura dei temi trattati veramente unica.

Rispondendo a Pellati, ricordate le difficoltà e le tribolazioni per la compilazione della guida, si annuncia che già alla fine d'anno verranno mandate le indicazioni per il controllo delle schede pubblicate e per l'integrazione delle 130 mancanti, per la nuova pubblicazione

Tornando alla prossima guida si è stabilito di mandare le schede fin da subito, almeno il numero. Piccinetti dice che in questo modo si può anche valutare, facendo la ripartizione, la presenza nel territorio, la maggior densità di popolazione.

La precedente pubblicazione fu fatta seguendo un criterio matematico di ripartizione proporzionale prendendo la guida on line dell'Accademia, in tal modo le Delegazioni più virtuose avevano portato maggior contributo alla formazione del volume e così l'attribuzione dei locali da segnalare presentava distorsioni. Lingua precisa che, nella scelta dei locali, anche la severità di alcuni Delegati gioca un ruolo non indifferente, tanto quanto l'entusiasmo di altri. Franceschi sottolinea il grande problema delle valutazioni, pressoché irresolubile perché la valutazione è soggettiva. Bisogna comunque fare un percorso di griglia, secondo Lingua, evitando sopravvalutazioni. La guida andrà anche nel nuovo sito Internet. Si è cambiata l'interfaccia del sito e sarà visibile dal 15 di maggio (ci si lavora da sei mesi) e a parte gli aspetti grafici, più brillanti, ci sono parti nuove, come quella relativa alle attività locali dove si pubblicheranno tutte le notizie delle Delegazioni. Abbiamo messo in linea, in inglese, la rivista, come detto da Ballarini. In più c'è un'altra sezione, riservata, sotto password, a Delegati, componenti del Centro Studi, Coordinatori territoriali. Password "unica" per accedere a tutte le comunicazioni interne.

La guida generale, come diceva Ballarini, sarà disponibile su I-phone, che lavora con Apple, versatile sotto ogni aspetto e ci si mette in linea con le applicazioni già presenti. Tutte queste hanno un prezzo mentre l'Accademia offrirà gratuitamente questo servizio. La stampa ne parla e l'adeguamento alla realtà di oggi s'impone. Del resto anche l'evoluzione dei nostri distintivi, ricorda Franceschi, in mezzo secolo ha avuto variazioni rilevanti.

Leyla Sorrentino Mancusi pone un problema di ordine generale sulla valutazione dei ristoranti, proponendo di abolire tante differenziazioni sulle schede con valutazioni su ogni piatto per giungere a un giudizio sintetico.

Corbino richiede che sulla rivista si dia notizia della costruzione di un blog, su Internet, fonte di contatti molto agevoli. Il Presidente precisa che si è rimandata la pubblicazione del questionario sull'influenza della cucina etnica su quella nazionale, del ricettario nazionale e della storia della cucina italiana a fumetti per ragazzi, per non sovraccaricare il lavoro, a causa dell'unità d'Italia e dell'Expo, mentre è urgente il lavoro di revisione del ricettario nazionale.

A suo tempo fu pubblicato dal Touring club ("La cucina del Bel Paese") e derivava dalla revisione dei libretti regionali, fatti in modo disomogeneo e approssimativo oltre 15 anni fa, senza un senso e una regola. Vi erano differenze nelle dosi, nei tempi di cottura e nella terminologia derivate dalla fretta posta dall'editore. E non si controllarono compiutamente i contenuti. Ci si accontentò di uniformare il tempo verbale, il numero delle persone per ricetta, sistemare le quantità, per un lavoro che durò oltre sei mesi. Ebbe successo, fu tradotto in francese con le difficoltà di un linguaggio "criptico", poi gli americani lo vollero tradurre anche loro, dalla edizione francese. Ne è venuto un bel libro venduto in decine di migliaia di copie negli Usa e in Australia.

Lingua dichiara che, in primis, si dovrebbe fare un'altra riunione del Centro Studi per "costruire" la griglia sulla quale far lavorare le Delegazioni, concordano con questa soluzione del problema Maria Attilia Fabbri, Pellati e Piccinetti.

Vi è tanto materiale già pronto perché le Delegazioni hanno fatto convegni, riunioni, pubblicazioni che aiuteranno sensibilmente. Fabbri rileva che le pietanze scritte 25 anni fa ora sono cambiate nella mentalità, nell'animus delle ricette stesse. Bisogna essere precisi, afferma Petroni, perché ora la gente legge molto e le critiche sono feroci.

L'Accademia va verso la cultura ma il convivio è un ramo della vita, le Delegazioni devono vivere anche di gastronomia ma tutti avranno una scheda unica, per valutare nello stesso modo. Il giudizio è difficile da dare, meglio un giudizio omnicomprensivo, come risultato globale, senza i decimali fra un piatto e l'altro. Numerosi interventi di Franceschi, Corbino, Lingua, De Simone, Sorrentino.

Infine Franceschi richiede una maggiore collaborazione con invio di articoli alla nostra rivista. È necessaria maggiore applicazione anche nella metodologia di costruzione della nostra rivista, il che obbliga a un lavoro di revisione dei testi che, spesso, è enorme.

See International Summary page 78

Elogio del pesce

DI SHEYLA TURINI
Accademica della Garfagnana-Val di Serchio

"È un raro esempio di alimento buono che non fa male".

È notorio, purtroppo lo sappiamo bene, ciò che è molto buono e gustoso in genere fa anche molto male alla salute. Il pesce è un'eccezione, fa parte di noi fin dalla preistoria; per il suo ruolo importantissimo da un punto di vista nutrizionale si ritrova anche come simbolo di molte religioni antiche (Dea Madre celtica con il volto rappresentato da un pesce), da quella egizia a quella romana, senza trascurare il Cristianesimo.

Le prime comunità cristiane, mi riferisco in particolare a quelle perseguitate dall'impero romano, per identificare la propria religione non adottarono la croce, considerata brutale strumento di tortura, ma il pesce, che in greco si diceva "Ichthys"; divenne acronimo di cinque parole identificative dello status di Gesù Cristo: "Gesù Cristo Figlio di Dio Salvatore". Con il tempo l'utilizzo del pesce fu relegato al solo venerdì come forma di penitenza e di espiazione dei peccati, non certo come gratificazione, prediligendo quando era possibile la carne.

Nel corso degli ultimi anni il suo consumo è andato aumentando a causa di molteplici fattori: i crescenti quantitativi disponibili; la migliore valorizzazione degli stessi; una maggiore attenzione da parte del consumatore alle caratteristiche nutrizionali e alla salubrità degli alimenti.

Detto questo è facile definire i prodotti ittici "miniere" di proteine nobili, sali minerali e vitamine, quindi valida alternativa ad altri alimenti proteici di natura animale.

Ciò che li contraddistingue maggiormente è la struttura lipidica, caratterizzata dalla serie omega-3. Non è il caso di annoiare con strutture chimiche e quant'altro ma l'assunzione costante di questi grassi polinsaturi ha portato a una considerevole diminuzione dell'incidenza delle più importanti malattie cardiovascolari.

I punti salienti su cui soffermarsi sono questi: aiutano la regolazione dei livelli di colesterolo e trigliceridi; aiutano concentrazione, umore e funzioni cognitive; favoriscono la capacità di resistenza allo stress; riducono la formazione di coaguli nel sangue diminuendo l'aggregazione piastrinica; controllano la pressione arteriosa: inibiscono la formazione di placche arteriosclerotiche.

Dunque il pesce è un raro esempio di alimento buono e appetitoso che non fa male, ma che ci protegge da eventuali malattie.

Questi poteri straordinari erano già stati intuiti diverso tempo fa osservando le abitudini alimentari degli eschimesi. Questo popolo si nutre principalmente di prodotti ittici e l'incidenza di morte per malattie cardiovascolari è nettamente inferiore rispetto alle società occidentali che notoriamente abbondano in leccornie malsane.

Mangiare pesce determina un duplice effetto: si assumono omega-3 e contemporaneamente si producono endorfine, dette anche ormoni della felicità; inoltre si ha anche un rallentamento del recupero di serotonina, famosissimo neurotrasmettitore la cui carenza produce depressione.

In particolare, valutando un tipico menu di pesce, ci rendiamo conto che, per esempio, le semplici alici grondano di omega-3, il tonno è iperproteico, il salmone ha acidi grassi a più non posso e quasi il quantitativo proteico di una bistecca di cavallo, il pesce spada ha tantissimo selenio, i gamberoni non restano indietro seguiti dal rombo, che per fortuna non è solo una figura geometrica.

Ora cerchiamo di avvicinare tutte queste riflessioni alla Garfagnana, valle che abbraccia un'ampia zona di territorio fra le Alpi Apuane e l'Appennino Tosco-Emiliano. Le proposte gastronomiche si basano su un tipo di cucina, semplice, sana e gustosa, arricchita dagli aromi delle erbe che nascono spontanee. Funghi, castagne, formaggi, cacciagione, sono appuntamenti ricorrenti e apprezzati.

Già nel 1500, però, era famosa la trota marinata del comune di Gallicano, che nel 1907 fu premiato nel concorso nazionale di acquicoltura. La tradizione si è mantenuta, infatti in Garfagnana esistono numerosi allevamenti di pregiata trota iridea.

Il mercato degli agricoltori

DI MAURIZIO PEDI
Accademico di Caltagirone

Dal campo alla tavola.

La Delegazione di Caltagirone ha organizzato, con il patrocinio dell'Amministrazione comunale, un seminario, tenutosi nel salone di rappresentanza del Municipio, sul tema: "Il mercato degli agricoltori: un'opportunità per tutti". Lo scopo era quello di divulgare la cultura dei mercati diretti, di valorizzare la vendita a chilometro zero, analizzando i vari aspetti del mercato globale. Dopo i saluti della Delegata Gaetana Bartoli Gravina e del vice-sindaco e assessore comunale alle Attività produttive A. Foti, il Vice-Delegato Amoroso, in qualità di coordinatore dei lavori, ha presentato i relatori: l'Accademico Maurizio Pedi ("Caltagirone e Vigata contro i padroni del cibo"); il dott. Carmelo Nicotra (il progetto finanziato regionale per l'apertura di 43 mercati dei contadini nella regione, tra cui quello di Caltagirone); Nicola Lo Piccolo, giovane laureando che collabora con l'azienda agricola di famiglia, con una positiva esperienza con il mercato degli agricoltori, di cui è anche il coordinatore. Riportiamo la parte sostanziale della relazione svolta dall'Accademico Maurizio Pedi.

Gli abitanti del nostro pianeta, ha esordito, vivono dal dopo guerra in poi una distorsione crescente degli aspetti economici in senso lato con refluenze negative su tutte le forme di vita del globo. Nessun aspetto ne rimane fuori: antropologico, sanitario, geopolitico, sociale e via dicendo. La prova determinante della grave distorsione con scaduta etica è sotto i nostri occhi: cresce il numero degli abitanti sulla terra, cresce il numero dei morti per fame, crescono i dati epidemiologici sulle malattie metaboliche da disalimentazione, cresce il numero degli obesi in tutti i Paesi ricchi e poveri, cresce il consumo dei farmaci, cresce la produzione alimentare della Terra, crescono tutti i dati di inquinamento del pianeta, cresce il debito delle nazioni del Terzo e Quarto mondo, cresce la concentrazione dei capitali. Lo sviluppo di quanto sopra riportato è talmente ben concertato che immaginare una sapiente regia è più che legittimo.

In campo agroalimentare, con economie di scala fortemente strategiche, aver allungato progressivamente le filiere produttive ha determinato l'allontanamento dei due soggetti del mercato (produttore e consumatore), consegnando il totale governo delle strategie economiche ai soggetti intermedi della distribuzione. Le lobby dell'agrobusiness hanno concentrato un pesante potere economico-politico e con logiche espansionistiche il loro potere ha invaso aspetti anche molto lontani dal loro settore originario di competenza. Da qui l'esigenza di concentrare potere e di stringere alleanze solo apparentemente distanti dai loro campi di azione. Dunque è facile comprendere perché appena venti aziende controllano il commercio mondiale del caffè, sei il commercio del 70% del frumento, una solamente il commercio planetario del thè. Le prime dieci aziende che dominano il mercato delle sementi controllano altresì il 55% del mercato dei farmaci veterinari (20 miliardi di dollari), l'84% del mercato dei pesticidi (30 miliardi di dollari). Vantano inoltre alleanze commerciali strategiche con le più grosse holding farmacologiche. Le lobby dell'agrobusiness agiscono con un controllo totale di tutta la catena: produzione, distribuzione, marketing, finanziamento, mobilitazione degli interessi nazionali, riscrittura dei bisogni del Terzo mondo. L'attuale sistema alimentare crea la povertà proprio mentre favorisce l'abbondanza del cibo, allevia la fame e le malattie tramite i suoi meccanismi di produzione e distribuzione. Ciononostante rimane un sistema intrinsecamente debole, perché dipende dalle tre riserve più critiche del pianeta: carbone fossile, acqua e fertilità del suolo.

La cultura del cibo è materia precipua dell'Accademia e vi rientra la filiera corta, o meglio i prodotti a chilometro zero, che rappresentano la garanzia di disporre di un cibo vocato del territorio, della conservazione di un'esperienza cucinaria umana dei prodotti del territorio, del rispetto della coltura e cultura della stagionalità. Tutte cose che se da un lato fanno cultura della cucina e della tavola dall'altro esigono il coinvolgimento degli agricoltori locali e la non delocalizzazione delle abitudini alimentari dei luoghi.

See International Summary page 78

I bovini maremmani

DI DOMENICO SARACENO
Delegato della Maremma-Grosseto

"Una razza autoctona ancora presente nelle aziende agricole".

La Delegazione della Maremma-Grosseto ha dato vita a un convegno sulle caratteristiche della carne dei bovini di razza maremmana, tipica della Maremma tosco-laziale e che caratterizza gli ambienti naturali e selvaggi di queste terre un tempo utilizzate unicamente per l'allevamento e la caccia. L'allevamento di questi animali favorisce un equilibrato modello di sviluppo compatibile con la ruralità e la natura incontaminata della Maremma.

Oltre che per acquisire utili informazioni sul mondo che ruota attorno alla produzione di nicchia della carne bovina maremmana e rammentare gli antichi mestieri legati all'allevamento brado di questi animali, ancor oggi custoditi dai butteri che svolgono il loro lavoro a cavallo, è stata una buona occasione per consentire a molti Accademici di visitare la Maremma e il suo Parco regionale, al cui interno si trova l'Azienda regionale agricola di Alberese, già possedimento dei granduchi di Lorena, dove si è svolta la parte principale del convegno. La Maremma è una terra particolare, negli ultimi anni molto apprezzata per le sue caratteristiche legate a un ambiente ancora naturale, poco antropizzato e dunque speciale proprio in ragione della sua storia.

Uno degli elementi che ancor oggi testimonia in concreto le peculiarità di questo territorio è la presenza di una razza bovina autoctona, che porta il nome della terra che l'accoglie, la Maremma, razza ancora presente nelle aziende agricole più importanti che, pur tra mille difficoltà, riescono a mantenere un'impostazione tradizionale tipica di questa zona geografica dove l'allevamento di animali tenuti allo stato brado ha rappresentato per secoli la principale attività economica. Oggi le cose sono molto cambiate, tuttavia meno che in altre realtà nazionali e, specialmente negli ultimi tempi, la produzione di carne locale ha assunto una certa importanza sotto il profilo qualitativo. A tale riguardo, non pochi sono gli sforzi che i diversi soggetti interessati stanno promuovendo a suo favore.

La carne di razza maremmana non era infatti molto richiesta in passato a causa dei costi elevati dovuti alla particolare tipologia di allevamento, al non elevato numero di capi presenti sul mercato e specialmente per le sue particolari caratteristiche di colore e consistenza che non si adattano facilmente a ogni tipo di cucina. Tuttavia, a seguito dell'emergenza per la Bse, che ha interessato molti Paesi europei, Italia inclusa, nonché grazie a particolari e mirati interventi di recupero delle razze locali promossi dell'Unione europea, negli ultimi anni si sono avuti una grande valorizzazione e un notevole incremento delle richieste sul mercato della carne di maremmana, proveniente da bovini allevati allo stato brado, spesso in aziende biologiche, nei quali non è mai stata rintracciata la presenza del morbo.

Contrariamente a quanto ci si potrebbe attendere da animali di razza rustica, le carni dei vitelli e vitelloni maremmani in purezza presentano caratteristiche sensoriali che si possono definire buone e, in molti casi, eccellenti: tenere, succulente, molto saporite. Sono tuttavia gli aspetti dietetici quelli che meglio definiscono la qualità di questa carne: la ricchezza in acidi grassi insaturi e soprattutto polinsaturi e la povertà in acidi grassi saturi, in particolare di quelli considerati potenzialmente dannosi per la

salute umana (miristico e palmitico), fanno di questa razza una delle migliori tra quelle bovine reperibili sul mercato. Gli indici di aterogenicità e di trombogenicità risultano addirittura più favorevoli di quelli che si riscontrano nella carne di razza chianina, fino a oggi considerata la carne di migliore qualità in senso assoluto sotto l'aspetto dietetico-sanitario.

Tali caratteristiche si rilevano entro i 18-20 mesi di età e in vitelli e vitelloni puri adeguatamente alimentati in "feedlot" o su pascoli di buona qualità, con integrazione energetica e proteica. In questo modo le carni, da ottime, diventano veramente eccellenti. Il pascolo induce infatti non solo una diminuzione complessiva del contenuto in grasso delle carni ma anche un aumento della quota di acidi grassi insaturi e polinsaturi e una diminuzione degli acidi grassi saturi, a tutto vantaggio delle caratteristiche dietetiche. In tutte le razze il pascolamento, rispetto a una alimentazione intensiva in stalla basata su concentrati e foraggi conservati, determina inoltre un aumento nel contenuto di acidi grassi della serie omega-3 e una diminuzione nel rapporto omega-6/omega-3, fattori oggi riconosciuti come in grado di ostacolare l'insorgenza di numerose patologie: ipertensione, diabete, ipertrigliceridemia, psoriasi, artrite reumatoide, malattie cardiovascolari, aritmie. Le caratteristiche dietetiche delle carni di maremmana, già ottime, si possono perciò ulteriormente migliorare ricorrendo a sistemi di allevamento estensivi che non per tutte le razze sono facilmente applicabili con successo.

Queste caratteristiche pregevoli si perdono, in gran parte, negli incroci e, oltre certe età, anche nei vitelloni in purezza. Ne deriva la necessità di trovare soluzioni innovative nei processi produttivi in grado di superare gli ostacoli che, a fronte della bontà qualitativa del prodotto, si oppongono a un auspicato sviluppo e successo di questa antica, nobile razza.

See International Summary page 78

ISTRUZIONI PER LA COLLABORAZIONE ALLA RIVISTA

La collaborazione degli Accademici alla loro rivista, oltre che gradita, è indispensabile. Ma occorre che gli Accademici tengano presenti alcune norme essenziali, affinché i loro scritti, frutto di passione e impegno, trovino rapida ed esauriente pubblicazione.

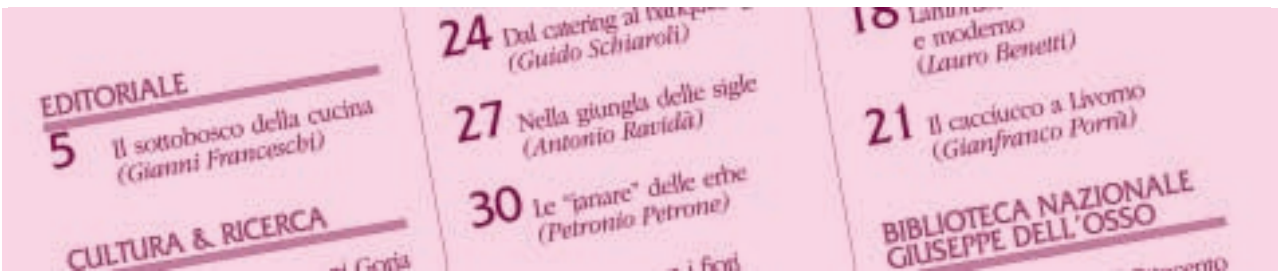
■ **Testi degli articoli:** è necessario, per quanto possibile, che **i testi vengano inviati per via elettronica**, utilizzando questo indirizzo e-mail: **redazione@accademiaitalianacucina.it**

■ **Lunghezza dei testi:** importante che i testi abbiano una lunghezza compresa **tra i 4.500 e i 5.500 caratteri** (spazi inclusi): in questo modo si eviteranno tagli fastidiosi per chi li deve effettuare quanto per chi li subisce. Qualsiasi computer prevede il conteggio delle battute.

■ **Schede delle riunioni conviviali:** è altrettanto importante che nella compilazione delle schede per le riunioni conviviali, per le "Note e commenti" **venga rispettato il limite di 10 righe** (pari a 600 caratteri, spazi inclusi) onde evitare anche in questo caso tagli e mutilazioni. Le schede giunte in Segreteria oltre il limite regolamentare di 30 giorni verranno cestinate.

■ Osservando queste semplici norme si potrà avere la ragionevole certezza di una rapida e testuale pubblicazione, evitando quei dolorosi tagli che sovente vengono lamentati.

■ La Direzione della rivista si riserva, ovviamente, i necessari controlli, l'eventuale revisione dei testi e la possibilità di pubblicarli secondo gli spazi disponibili.



La cucina? Casual-confusa

DI RAFFAELLA PRANDI
(dal "Gambero Rosso")

Un'intervista al Presidente dell'Accademia fa il punto sulla buona tavola.

"Sa cosa sta progettando l'industria alimentare? I diversi tagli di bollito, cotti a bassa temperatura e sottovuoto: li vedrà presto al supermercato". Giovanni Ballarini è un amabile e arguto signore che dissimula dietro l'aplomb borghese la vena di un rivoluzionario in lotta contro i nemici di classe del buon cibo: industria e ristorazione spettacolo.

Lui è il Presidente di una delle più famose e benemerite associazioni italiane che vegliano dagli anni Cinquanta sulle nostre tradizioni cucinarie. L'Accademia Italiana della Cucina conta 212 Delegazioni in Italia e 75 all'estero che tengono aggiornato il quadro sulle devianze della nostra tradizione gastronomica. A gruppi di una trentina di persone, gli Accademici si riuniscono una volta la mese in un locale, concordano il menu, mangiano e poi discutono tra loro. Le loro riflessioni, giudizi compresi, sono anche disponibili in rete nonché sulla rivista mensile.

Conversazione di gusto

LA CUCINA? CASUAL-CONFUSA

Raffaella Prandi incontra Giovanni Ballarini

«SA COSA STA progettando l'industria alimentare? I diversi tagli di bollito, cotti a bassa temperatura e sottovuoto: li vedrà presto al supermercato». Giovanni Ballarini è un amabile e arguto signore che dissimula dietro l'aplomb borghese la vena di un rivoluzionario in lotta contro i nemici di classe del buon cibo: industria e ristorazione spettacolo.

Lui è il Presidente di una delle più famose e benemerite associazioni italiane che vegliano dagli anni Cinquanta sulle nostre tradizioni cucinarie. L'Accademia Italiana della Cucina conta 212 Delegazioni in Italia e 75 all'estero che tengono aggiornato il quadro sulle devianze della nostra tradizione gastronomica. A gruppi di una trentina di persone, gli Accademici si riuniscono una volta la mese in un locale, concordano il menu, mangiano e poi discutono tra loro. Le loro riflessioni, giudizi compresi, sono anche disponibili in Rete nonché sulla rivista mensile.

«Quando abbiamo compiuto la mappatura dei ristoranti italiani di tradizione (oggetto di una Guida, ndr) io personalmente ero convinto che saremmo arrivati a indicarne

"Quando abbiamo compiuto la mappatura dei ristoranti italiani di tradizione (oggetto di una guida, ndr) io personalmente ero convinto che saremmo arrivati a indicarne come minimo 500. Bene, a stento sono 370. Sa, il bollito o le frattaglie sono ormai una rarità. Un brutto segnale". E perché mai, gli chiediamo. La tradizione in fondo evolve e, come ripete Massimiliano Alajmo, altro non è che un'innovazione ben riuscita.

"Guardi, questo lo capisco anch'io, ma c'è modo e modo di innovare e di integrare diverse tradizioni. Oggi siamo di fronte a qualcosa di altamente pericoloso, a una situazione che io definisco come sottocucina di assemblaggio. Compriamo basi pronte fatte da altri e le assembliamo. E questo succede a casa come al ristorante.

La grande cucina industriale sta invadendo tutti i settori. Il rischio è la scomparsa di una cultura. Non sarò certo il primo ad affermarlo ma per i nostri ragazzi il vero pesto alla genovese è quello venduto nelle vaschette nel negozio sotto casa.

Anche al ristorante l'arbitro è ancora una volta l'industria che sforna semilavorati uguali in tutta Italia. Io la chiamo Gro, la Grande ristorazione organizzata.

Si è mai chiesta - e suppongo di sì - come facciano con 50 coperti e tre persone in cucina ad avere tutti quei piatti in menu? Al «San Domenico» di Imola per 80 persone hanno una brigata di quaranta persone.

La cosa più grave tuttavia è che il ristorante - ovviamente quello di buon e ottimo livello - ha finito di essere un modello come nel passato. La cucina è per lo più orientata alla spettacolarizzazione, ha i suoi divi, le sue star, le sue isterie, i suoi raduni, i suoi eventi, i suoi festival, le sue

intemperanze, un grande circo mediatico dove la vera protagonista è solo e soltanto l'invenzione sfrenata. Qualcosa di analogo avviene nella moda, con la differenza che poi nella vita di tutti i giorni non indossiamo i capi delle sfilate. Invece al ristorante vengono proposti i piatti dei defilé gastronomici. E qui il disastro finisce di compiersi in quanto i ristoranti sono strategici nel formare il gusto delle persone. Purtroppo con la sperimentazione eccessiva che propongono non sono più un punto di riferimento. Una volta al ristorante si veniva ispirati per i piatti di casa. Quante generazioni ci hanno provato! Adesso la sfido a realizzare qualche ricetta. È complicatissimo".

Ballarini è anche presidente della Ssica, la Stazione sperimentale per l'industria delle conserve alimentari di Parma, organo del Ministero dello Sviluppo economico. Un buon osservatorio sull'innovazione tecnologica.

"Presto avremo insalate che resistono dieci giorni, già ci sono i fiori recisi che reggono 60 giorni. È l'industrializzazione della cucina che avanza. La cucina casual. Mettiamo in pentola o in tavola quello che troviamo pronto. E i profumi di casa? Spariti".

Eppure mai come in questi tempi si sente tanto parlare di territorio, di trattorie, di prodotti tipici... "Certo, ma questo è il sintomo più evidente di un bisogno, della perdita d'identità, il sintomo di un disagio, di un'ansia profonda e della diaspora sociale avvenuta. Senza identità mi frana la terra sotto i piedi ed ecco che mi aggrappo a quel poco che ho.

Allo stesso modo in cui l'Accademia della crusca, con cui siamo peraltro in contatto, studia i dialetti, noi studiamo i linguaggi della nostra tradizione. L'organo del resto è il medesimo, la bocca, quello con cui si mangia e si parla. Vengono meno i cibi, i detti, i modi di dire. Viene meno un linguaggio".

See International Summary page 78

NOSTALGIA DELL'ACCIUGA

Pr me bambino, figlio di una famiglia tradizionale piemontese, le acciughe fresche furono fino all'adolescenza una realtà sconosciuta: c'erano sì, come in ogni mensa piemontese, in abbondanza le benedette acciughe salate (a loro gloria, lasciatemi qui ricordare la "bagna cauda" in cui si intingevano cardi e peperoni e splendidi ortaggi), ma infinite altre cose facevano mia mamma e le mie nonne coi prodigiosi pescetti salati: insalate di scarole e di cavoli e di merluzzo lesso, tagliatelle al burro e acciuga, risotto alla cappuccina, appunto con le acciughe sciolte nel battuto-base, uova sode farcite "alla russa" (in Russia non sanno che cosa siano!) con tonno, capperi e pasta d'acciughe, le infinite bagne verdi per anguille, animelle, lingua e testina lessa, e persino l'arrosto di manzo alla monferrina con acciuga, aceto e senape, senza contare poi le lasagne della vigilia, così dette perchè alla vigilia di Natale si osservava la comandata astinenza e le gialle grandi lasagne all'uovo venivano condite con cucchiaiate generose di bollente polpa di acciughe sciolte in olio e burro con profumo d'aglio e alloro, ricoperte da manciate di parmigiano grattugiato (a significare ancora una volta che l'antinomia tra formaggio e pesce, tanto più salato, non è dogma assoluto); ma mai vidi portare in casa una sola acciuga fresca!

Bisognò che arrivasse il dopoguerra, e in casa mia una domestica immigrata da un remoto paesino della costa campana, perch'io gustassi, a oltre 20 anni, il mio primo piatto di pesce azzurro. In quei tempi avventurosi il poco pesce pescato in Liguria - quasi sempre azzurro - arrivava da noi con mezzi di fortuna sorprendentemente rapidi, dettati dal genio dell'iniziativa privata degli anni 1945-1950, con vecchi camioncini, discontinuamente, portato su all'alba dalla Riviera, quando nella notte vi era stata la gran pescata del "passaggio" delle alici e delle sarde, e si vendeva in piazza, a un prezzo di liquidazione.

La nostra Antonietta napoletana comprava per pochi soldi le alici fresche - "Signora, stamattina presto ce n'erano due camioncini in piazza, e quasi le regalavano!" - lodata da mia madre, e le cucinava così: pulite, spinate e ricomposte, venivano disposte a raggiera in una teglia tonda; su ciascuna, una o due fettine d'aglio (da non mangiarsi, a piatto finito); aspersa la teglia di capperini, di foglie di basilico, di un trito di prezzemolo, poco pangattato, poco peperoncino rosso; filettini di pomodori "a pera" ben maturi e crudi tra una acciuga e l'altra, e qualche olivetta nera; irrorato il tutto d'olio vergine e d'origano fresco; e via in forno caldo per meno di mezz'ora.

Amici, che meraviglia ne usciva! Lì imparai a gustare il pesce azzurro, lì imparai ad amare il Mediterraneo mangereccio della povera gente! Ricordo quelle acciughe arrostite e fragranti, un po' secche ma inumidite dal pomodoro anch'esso "concentrato", e la fusione degli altri gusti - l'origano, l'aglio, il prezzemolo, il basilico, l'olio di frantoio - che all'apertura del forno facevano una vampata deliziosa di odori di mare, di Sud, di cucina di pescatori; e come completava bene sentirsi in bocca i vispi capperini, e il tutto legato dal pangrattato sapido e un po' pizzicante di peperoncino.

Oggi quella domestica non è più in casa mia da 30 anni, chissà dove è finita, la Mamma non c'è più per sempre, ma le acciughe fresche in casa mia - quando è possibile averle fresche ad Asti, ed è sempre più raro - si fanno ancora così. (Giovanni Goria)

Archestrato e Ateneo

DI MAURIZIO CAMPIVERDI
Delegato di Bologna-San Luca

Un acuto esame dei "Frammenti", il più antico testo siciliano di gastronomia.

Nel 1993 l'Accademia curò la ristampa de "I frammenti della gastronomia di Archestrato", raccolti e volgarizzati da Domenico Scinà e pubblicati a Palermo nel 1823, per i tipi della Reale Stamperia (il "Reale" sta per borbonica). Il testo è arricchito dalla prefazione dell'illustre grecista Enzo Degani che ha esaminato attentamente la poesia gastronomica nell'antica Grecia, assai diffusa, ma giunta sino a noi solo in esigui frammenti.

Di Archestrato possediamo sessantadue brani assai brevi, per un totale di trecentotrenta versi in esametri, tutti contenuti ne "I Deipnosofisti", celebre opera di Ateneo di Naucrati (II e III secolo d.C.), preziosa antologia di citazioni di quasi ottocento autori, molti dei quali altrimenti perduti.

L'opera di Archestrato ha la struttura narrativa di un viaggio in Sicilia, in Grecia e nel Mediterraneo, alla ricerca dei cibi migliori: a Lesbo per il pane, a Mileto per le triglie, ad Abido per le ostriche, in Caria per i polpi, ad Ambracia per il cinghiale, in Sicilia per il tonno e tante altre tappe gastronomicamente significative. Vi aggiunse insegnamenti e considerazioni cucinarie in uno stile volutamente epico, che nessun altro autore antico aveva mai usato per questa materia considerata "minore", sdegnosamente ignorata da Omero.

Il poeta epico latino Ennio, II sec. a.C., scrisse un'opera analoga ispirandosi ad Archestrato.

Ateneo è originario di Naucrati, una città greca d'Egitto situata sul braccio orientale del Nilo, fondata da coloni di Mileto verso il 620 a.C. Per concessione dei faraoni aveva leggi proprie ed era floridissima, ma la successiva fondazione di Alessandria e Tolemaide le sottrasse il primato commerciale e culturale, pur rimanendo un centro importante sino alla tarda età imperiale. Ateneo era certamente molto colto e disponeva di una ricca biblioteca, allora patrimonio di pochi, ma nient'altro sappiamo di lui.

Il suo ponderoso testo, circa 800 pagine nella versione greca, si inserisce all'interno di una tradizione letteraria resa illustre dal "Simposio" di Platone, da quelli di Senofonte e di Luciano, dalle "Questioni conviviali" e dal "Banchetto dei sette sapienti" di Plutarco, dal banchetto di Trimalcione nel "Satyricon" di Petronio e che si conclude con i "Saturnalia" di Macrobio, scritti all'inizio del V secolo.

Nell'opera di Ateneo al banchetto ("deipnon") fa seguito, com'era di norma a quei tempi, il "simposio" dedicato esclusivamente al vino, evento essenziale nella vita sociale degli antichi greci.

I "Deipnosofisti" sono giunti a noi divisi in quindici libri, contenuti in un unico manoscritto del secolo X, purtroppo mutilo all'inizio e alla fine, conservato nella Biblioteca marciana di Venezia col numero 447. Un'epitome bizantina permette di conoscere il contenuto delle parti mancanti. L'opera descrive il banchetto offerto dal ricco e colto romano Larenzio a una cerchia di amici, per lo più greci, molti dei quali personaggi reali, versati e sapienti nelle materie più varie quali filosofia, grammatica, storia, geografia, diritto, medicina, poesia, commedia e tragedia.

La saggezza antica consigliava un numero di convitati non inferiore a tre, come le Grazie, e non superiore a nove, come le Muse; da Larenzio, invece, sono assai di più e conversa-

no sugli argomenti più svariati, prendendo spunto dai cibi e dalle vivande servite, anche se i pretesti per passare da un argomento all'altro sono colti al volo.

Distesi sui letti conviviali, privilegiano la conversazione, conformemente ai dettami della filosofia neoplatonica. I loro discorsi traboccano di citazioni ed è proprio questo che rende il libro unico e importantissimo. Capitoli interi trattano di vini pregiati, usi simposiaci, banchetti in ogni parte del mondo passati alla storia, cibi e pesci rari, ghiottoni e beoni famosi per la loro intemperanza, etere celebri e del gioco del "cottabo", molto in uso alla fine dei banchetti.

L'eccezionalità di questo testo deriva dalla sua inventiva inesauribile, dalla capacità di svolgere straordinari fili tematici a partire da soggetti apparentemente insignificanti. Un esempio classico è il cavolo, che compare all'inizio del pranzo e scatena un fiume in piena di citazioni, che partono da poeti, più o meno noti, come Alessi, Eubulo, Apollodoro di Caristo, Anassandride, Nicocare e Anfide, per soffermarsi poi sul celebre Teofrasto e per concludersi con Eudemo di Atene, Difilo, Sifno e Nicandro di Colofone. Del cavolo apprendiamo tutto, dove crescono i migliori, in cosa si differenziano, che danneggia la vite se coltivato vicino ai suoi tralci, che ha proprietà rasserenanti, che è ottimo rimedio contro le sbronze, in quanti modi può essere cucinato, che ha caratteristiche sacre perché caro a Zeus, tanto che, per gli antichi Greci, il giuramento "sul cavolo" era equivalente a quello sul re degli dei.

Riunendo citazioni di botanica dotta, di cucinaria, di storia, di comicità teatrale, di poesia agreste, Ateneo suscita un universo di sapori e di immagini reali e fantastiche che ci consegnano la totalità di un ortaggio, il cavolo, trasfigurato e indagato come mai avremmo ritenuto possibile.

Ateneo è uomo di grande cultura che non cita a lungo un solo autore, ma passa con facilità a tutti gli altri che hanno scritto sullo stesso argomento. Il problema delle sue fonti è tuttora irrisolto, anche se certamente conosceva la grande compilazione lessografica di Panfilo, di poco anteriore alla sua.

La datazione dell'opera è incerta e oscilla tra il 193 e il 228. d.C. Si tratta di un testo di grande importanza, spesso citato ma assai poco letto o consultato, anche perché ne esiste un'unica traduzione integrale in italiano, con l'originale greco a fronte, edita nel 2001 da Salerno editore di Roma, in quattro grossi volumi per complessive tremila pagine, giustamente costosa per l'imponente apparato critico e filologico.

See International Summary page 78

SORELLA ACQUA O SORELLASTRA?

Qualche considerazione sul consumo dell'acqua, bene pubblico di primaria necessità. Il maggior elogio dell'acqua pura lo troviamo nei "Fioretti" di San Francesco: "Nostra sora aqua corporale, la quale è molto utile, et umile, et pretiosa et casta".

La civiltà contemporanea (si fa per dire) dopo averla tanto vilipesa e sprecata, da parecchi decenni la eleva a "status symbol" della buona tavola. Difatti non c'è ristorante di grido che non disponga della sua brava carta delle acque. Campeggia accanto alla carta dei vini, con ampia scelta di bottiglie, il cui costo sfiora quello di un vino di gran nome. E tutti i clienti buoni e zitti a degustare quel balsamo sorgivo. Indubbiamente, l'Italia si pone al vertice mondiale, non solo nei consumi ma anche per l'alta qualità delle sue acque minerali. E ciò soddisfa l'orgoglio patriottico, fiero degli exploit ottenuti nel settore dell'alimentazione.

Siamo in un'epoca dove trionfa l'alimentazione biologica e naturale, sotto l'egida dell'ecologia. Quindi, sì alla minerale, tuttavia con senso della misura e tenendo conto che adesso si sta andando in netta controtendenza. Difatti, molti consumatori sono tornati all'acqua di rubinetto, la cosiddetta "acqua del sindaco". E ricordiamo che l'acqua minerale non è più quella degli anni Trenta che veniva venduta solo in farmacia, con stampati in etichetta i giudizi di luminari, come il professor Augusto Murri. Allora, la minerale "fai da te" era l'idrolitina del cavalier Gazzoni, bustine di polverina da versare in una caraffa, riempita con acqua di rubinetto. Adesso abbiamo troppe acque minerali virtuose o presunte tali.

Quindi, l'acqua minerale (tutte lo sono in maggiore o minor quantità) deve essere acqua sorgiva con particolari proprietà terapeutiche. Le acque pregiate si dividono in oligominerali, mediominerali e minerali (contenuto in minerali superiore ai 1.000 mg/litro). Autorizzate all'imbottigliamento dal Ministero della Sanità, devono riportare in etichetta la composizione qualitativa, oltre alla durezza e al residuo fisso. Inoltre, sono indispensabili la purezza batteriologica, nonché le accertate proprietà terapeutiche, specie per il ricambio e i processi digestivi.

In conclusione, le minerali non sono una novità. Per esempio, a Boario Terme in Valcamonica si riforniva Alessandro Manzoni, cinque fiasche alla volta, per porre rimedio alla sua dispepsia. Invece Giuseppe Verdi era assiduo alle sorgenti di Montecatini, atte a curare le malattie del fegato e delle vie biliari. Infine, la sorgente di Fiuggi era ed è considerata ideale per le malattie renali. (Luciano Imbriani)

La medicina dei semplici

DI LORENA GALLINA

L'antica arte di curarsi con le erbe.

L'uso delle erbe medicinali a scopo terapeutico è una pratica antica quanto l'uomo che da sempre si è servito dei prodotti di origine vegetale per prevenire e curare le malattie più comuni. La Biblioteca accademica conserva un volume dato alle stampe nel 2000 dalla casa editrice Torchio de' Ricci in collaborazione con i monaci cistercensi della certosa di Pavia, dall'eloquente titolo "La medicina dei semplici ovvero come si usano erbe officinali, piante, fiori & frutti", dal quale emergono tutta la sapienza e l'arte poste dagli ordini monastici nello sviluppo della botanica e dell'erboristeria.

Fra' Domenico Palombi, monaco cistercense originario di Morino in provincia dell'Aquila, autore dell'erbario, che si caratterizza per l'elegante veste editoriale, passa in rassegna con meticolosa accuratezza erbe e piante studiate personalmente nei continui spostamenti fra le abbazie della Penisola; ciascuna scheda fornisce il nome latino della pianta, la famiglia a cui appartiene, una particolareggiata descrizione della storia, delle caratteristiche e delle proprietà terapeutiche seguita dalla rubrica pratica "Come si usa".

In apertura del volume, donato di recente da Giovanni Canelli Delegato di Vigevano, l'autore invita i lettori, in particolare coloro che vivono in città lontane dal contatto con la natura, a riscoprire le virtù terapeutiche di erbe e piante e la loro utilità nella pratica domestica. Dopo una pagina dedicata ai consigli, talvolta curiosi, del Dottor Semplicista, vengono suggeriti tempi di raccolta e modalità di somministrazione delle erbe: l'elemento più importante è il cosiddetto tempo balsamico ovvero il periodo in cui la pianta arriva a maturazione e durante il quale deve essere raccolta, essiccata e conservata. Radici e rizomi si raccolgono in autunno, i fiori si prelevano all'inizio della fioritura della pianta, mentre i frutti devono raggiungere la completa maturazione. Le forme di utilizzo spaziano dal decotto, bevanda ottenuta versando la quantità prescritta di erbe in acqua portata a ebollizione, all'infuso che si ricava facendo riposare le erbe in acqua bollente in un recipiente coperto per poi filtrarle, dopo aver strizzato il residuo per sfruttare al meglio i contenuti delle erbe, alla tisana, un infuso preparato con molta acqua e una piccola quantità di erbe, da addolcire con il miele e di cui si possono bere fino a tre bicchieri al giorno.

Il nucleo centrale dell'opera è composto dalle schede di piante, erbe e fiori attraverso le quali è possibile scoprire pregi e virtù dei prodotti della natura, dai più comuni ai meno noti. Il cavolo viene definito il "medico dei poveri" poiché le sue foglie, cotte nell'acqua o nel latte, si trasformano in una bevanda molto efficace contro tosse, raucedine e bronchite. Sempre le foglie, riscaldate al fuoco o con un ferro da stiro, se applicate sulla fronte sono utili contro la sinusite mentre poste sulle guance calmano il mal di denti. La radice della cicoria, nota come succedaneo del caffè, ha effetti diuretici, digestivi e depurativi e già Galeno la lodava come "amica del fegato e non contraria allo stomaco". Anche i semi del fagiolo, una volta tostati, sono un ottimo surrogato del caffè mentre l'acqua di cottura dei fagiolini si può prendere come bevanda ricostituente: la pianta, nana o rampicante, è coltivata a uso alimentare ma occorre ricordare che in fitoterapia vengono usate solo le bucce che contengono molte sostanze benefiche e sali minerali, in particolare il potassio.

Il fico, originario dell'Asia minore, è uno dei più antichi alberi da frutto presenti nel bacino del Mediterraneo, citato anche nell'"Antico testamento": tutti conoscono e apprezzano la dolcezza dei suoi frutti, ricchi di zuccheri e vitamine, ottimo rimedio contro la stanchezza. Se bolliti nel latte, sono utili come emolliente contro raffreddore e mal di gola mentre dieci fichi secchi posti in un litro d'acqua la sera prima, se mangiati il mattino dopo a digiuno bevendo anche l'acqua in cui sono stati a macerare, hanno un effetto lassativo. Forse pochi sanno che il lattice bianco e acre dei frutti acerbi, se applicato a gocce sulle zone interessate, serve a far scomparire porri, verruche e calli, ma deve essere utilizzato con cautela vista la sua forza caustica.

La gramigna, da sempre considerata un'erba infestante che sottrae spazio

e acqua alle altre colture, è in realtà utile contro le infiammazioni delle vie urinarie nonché contro gotta, reumatismi e artrite: il decotto a base di rizomi, bolliti una prima volta in acqua, poi lavati, pestati e fatti bollire nuovamente, è un vecchio rimedio per depurare l'organismo (dose consigliata: tre-quattro bicchieri al giorno da bere a digiuno). L'erbario ha il pregio di andare oltre i metodi tradizionali di impiego delle piante suggerendo usi poco noti anche delle specie più comuni: il granoturco ha proprietà terapeutiche molteplici che influiscono sulla tiroide, rallentando il metabolismo, è inoltre un ricostituente, energetico ed eccellente produttore di plasma sanguigno, se consumato sotto forma di polenta o abbrustolendo la pannocchia. Gli stili contengono sali di potassio e di calcio, acido salicilico, glucosio, maltosio e mannite che hanno effetti sedativi e diuretici. Il luppolo, noto per l'uso nell'industria della birra alla quale conferisce l'inconfondibile sapore amarognolo, ha germogli che, una volta lessati, possono essere consumati in insalata. Le proprietà terapeutiche sono presenti solo nelle infiorescenze femminili, che si raccolgono in agosto e settembre e, una volta essiccate all'ombra, si conservano in vasi di vetro al riparo da luce e umidità: hanno potere sedativo sul sistema nervoso centrale e pertanto sono indicate in caso di insonnia e ipereccitabilità. Per un sonno tranquillo si suggerisce di riempire il cuscino di coni essiccati. Da ricordare le doti aromatiche del prezzemolo: una foglia masticata lentamente elimina gli odori di cipolla e aglio mentre le stesse foglie applicate sulla parte lesa, ben pestate, sono un antidoto efficace contro le punture di api, vespe e calabroni.

In chiusura di volume si indicano dosi e tempi d'uso delle erbe seguiti da un elenco delle vitamine più utili all'organismo umano e le piante in cui sono maggiormente presenti. Una parentesi ad hoc è dedicata ai prodotti dell'alveare, dal miele alla pappa reale al polline alla propoli, il tutto seguito da una trattazione dettagliata dei malanni più comuni, dalla colite all'insonnia all'ipertensione, con le rispettive cure a base di erbe. Infine un glossario delle proprietà terapeutiche aiuta il lettore a orientarsi nello sfaccettato panorama della botanica. Da segnalare in appendice una guida per visitare la città di Pavia, un itinerario poetico a firma di Cesare Angelini, sacerdote e fine letterato che conduce il turista non solo nei luoghi più noti ma anche nei vicoli e negli angoli più segreti del capoluogo pavese.

See International Summary page 78

Sezioni da completare

CUCINA VEGETARIANA

Il vegetarianesimo è una forma di alimentazione che esclude il consumo di alcuni o tutti gli alimenti di origine animale con motivazioni di carattere religioso, etico o ambientalista, come la difesa dei diritti degli animali o la promozione di produzioni agroalimentari più eque a livello mondiale. Esistono diverse filosofie di condotta vegetariana che danno origine ad altrettanti comportamenti a tavola, spesso abbinati a uno stile di vita più sano caratterizzato da un aumento dell'attività sportiva aerobica. Si spazia dalla dieta vegana che esclude, oltre alla carne, anche pesce, uova, latticini e miele, al crudismo o" raw food", tendenza molto diffusa negli Stati Uniti, che consiste nel consumo esclusivo di cibi non cotti. Molto ampia la diffusione di associazioni, ristoranti e iniziative (si celebra addirittura una giornata mondiale del vegetarianesimo) dedicati a questa nuova tendenza. La Biblioteca dell'Accademia ospita diversi volumi dedicati al cibo pitagorico: il termine "vegetariano" è infatti un neologismo di origine ottocentesca mentre la sobrietà tipica di un'alimentazione leggera e naturale a base di verdure era tema ricorrente già nel Settecento. A occuparsene nel 1781 fu Vincenzo Corrado, celebre autore de "Il cuoco galante", che diede alle stampe il ricettario "Del cibo pitagorico", dedicato a erbe, radici, fiori, frutti dei quali raccomandava il consumo soprattutto ai letterati che, impegnati nello studio e nelle scienze, hanno poco tempo da dedicare alla digestione. Difficile dire se già allora si trattasse di una moda più che di una scelta consapevole dettata dalla reale esigenza di un regime alimentare più salutare, da sempre associato all'uso di cibi di origine vegetale. Enrico Alliata duca di Salaparuta nel 1932 firmò un manuale di gastrosofia naturista, presente in Biblioteca, che passa in rassegna valori e caratteristiche degli alimenti vegetariani in nome del celebre motto "mens sana in corpore sano". L'autore sostiene che tutto ciò che occorre all'uomo è reperibile in natura senza ricorrere alle carni degli animali e anche le sacre scritture testimoniano il rispetto della religione per gli animali, come si evince dalla "Genesi": "Disse Iddio: ecco che io vi ho dato tutte le erbe che fanno seme sopra la terra, e tutte le piante che hanno in sé stesse semenza della loro specie perché a voi servano di cibo". Il Delegato di Washington Giuseppe Cecchi ha donato di recente alla Biblioteca accademica il volume "Vivere sani con cibi sani" (Sperling & Kupfer, 1977), un ricettario di cucina naturista e macrobiotica in cui si mettono in evidenza i vantaggi dell'agricoltura biologica e gli effetti benefici di un'alimentazione naturale. Sarebbe dunque interessante ampliare questa sezione e in particolare approfondire la diffusione di diete vegetariane presso i bambini: la casa editrice Tecniche Nuove di Milano ha donato alla Biblioteca un paio di pubblicazioni in cui si suggeriscono idee e consigli per avvicinare i piccoli al mondo delle verdure in modo appetitoso e originale. Dal cesto del picnic ai dolci alle bevande si suggeriscono idee gustose ed equilibrate a livello nutrizionale, da abbinare ad attività quotidiane all'aria aperta. Il volume "Feste bio" insegna invece a nutrirsi rispettando il ritmo delle stagioni e fornisce consigli su una spesa che comprenda ingredienti naturali, dal latte di soia o di riso al celebre tofu allo sciroppo d'agave estratto dal cactus per addolcire composte di frutta, creme e dessert. (L.G.)

Malvagìa vino da Papi

DI PIETRO ADAMI
Accademico di Udine

Proveniva dalle vigne dell'isola di Creta.

Durante il Rinascimento gli ambienti veneziani di eruditi e di prelati hanno dedicato alla vite e al vino un'attenzione tutta particolare, nell'intento di disegnare un panorama inedito della produzione enologica mediterranea, distinguendovi specie, territori di provenienza e proprietà organolettiche. A occuparsi della materia sono stati, inizialmente in forma scherzosa, la poesia dialettale (vanno ricordate al riguardo le brillanti tracce rinascimentali di un anonimo sulla fame degli Zanni) e in seguito più seriamente la scienza medica, cui si devono opere di maggiore diffusione con precisi accenni alle attribuzioni salutari del vino. Successivamente, la vena felice di molti autori e la contemporanea evoluzione delle tecniche di stampa (per merito precipuo di Aldo Manuzio) hanno favorito la produzione di opere serie e impegnate, sia a carattere monografico, sia con natura di autentico trattato.

Nel 1550 viene stampato in versione italiana "Vinetum" di Charles Estienne, in cui si indicano tra l'altro le diverse infermità che si possono sanare con il vino; della medesima epoca è "De diversorum vini generum natura" di Giacomo Prefetto, che spiega come debbano scegliersi le qualità di vino secondo le stagioni. Nel 1560 compare "La singolar dottrina" di Domenico Romoli (detto "il Panunto"), trattato di gastronomia in tredici capitoli, di cui il dodicesimo è dedicato interamente ai vini e alle regole da seguire nel loro uso. È del 1565 la ristampa, a cura di Marco Fantin, del discorso "Sulle vinacce e loro virtù e del modo di usarle" dell'abate Antonio Donato. Verso la fine del secolo il Fiorina, noto stampatore veneziano, presenta l'originale "Giardino di agricoltura" che tratta della vite e del vino con dovizia di particolari tecnici e aneddotici.

Una testimonianza curiosa del contributo veneziano alle esperienze enologiche è offerta dalla "Lettera sulla qualità dei vini", indirizzata sembra verso il 1560 da Sante Lacerio, bottigliere di papa Paolo III, al cardinale Guido Ascanio Sforza, camerlengo della corte pontificia. Il documento, che contiene dettagliate valutazioni in merito a 54 qualità di vino, avverte che le notissime cantine di Alessandro Farnese, degustatore raffinato ed esigente, venivano rifornite abitualmente dal veneziano Andrea dell'antica casa patrizia dei Cornaro (Cornèr).

Nipote del più noto Alvise, a cui si deve l'arguto trattato "Della vita sobria" e che fu vescovo di Brescia e cardinale nel 1544, Andrea Cornaro intrattenne a lungo con papa Paolo III rapporti che spesso prescindevano dal rigido e formale protocollo di corte. Il pontefice, infatti, ne apprezzava, oltre alla eccezionale versatilità nelle pubbliche relazioni e alle brillanti intuizioni negli affari politici, la vasta cultura e in particolare la non comune conoscenza in materia di vini: gli affidò pertanto il delicatissimo compito di reperire secondo esigenza e con rispetto di precise norme (sembra da lui stesso dettate), alcune qualità di vino particolarmente reputate.

Fra queste era da annotare la "malvagìa", che a quel tempo l'efficiente organizzazione commerciale dei Cornaro (più di tremila punti di agenzia solo in Europa) ritirava dai possedimenti dell'Egeo in cospicue partite, per distribuirle a Venezia attraverso le "malvasie", sorta di bottiglierie tipiche molto frequentate e numerose.

La "malvagìa" destinata al pontefice proveniva dalla parte meridionale dell'isola di Creta, ove i veneziani avevano promosso una coltivazione del vitigno di Marea: era di colore dorato e, per non dar luogo a dannose alterazioni del fegato, non doveva essere né fumosa, cioè di eccessiva gradazione alcolica, né matrosa, ovvero depositante, né grassa, vale a dire densa e liquorosa.

La "malvagìa" tonda (amabile) veniva utilizzata a corte, secondo Sante Lacerio, "per nodrimento del corpo, se garba (aspra) per eliminare flemma e collera"; quella dolce, proveniente in quantità peraltro abbastanza modeste dalle zone alluvionali della Schiavonia, specialmente dalla piana isontina (ove sorgono attualmente gli abitati di Fogliano e di Ronchi), veniva usata invece "alle gran tramontane a fare un poco di zuppa".

See International Summary page 78

Lungo viaggio dell'asparago

DI NICOLA BARBERA
Accademico di Milano Duomo

"Ha una polpa delicata tendente al dolciastro".

L'asparago è una pianta perenne delle Liliacee e la specie *Asparagus officinalis* è edule e i suoi germogli carnosi (turoni) spuntano dal terreno in primavera dai rizomi, radici sotterranee, ricche di gemme (appunto i turoni) con una forma di "T" rovesciata, detta "zampa d'asparago" (o anche "sigillo di Salomone").

Per la raccolta, sempre manuale, si utilizza una specie di "sgorbia" (detta, in veneto, "cavasparasi") che stacca il turone dall'inserzione sul rizoma. Gli asparagi, all'incirca dello stesso diametro (detto "calibro"), vengono legati in mazzi di una trentina di pezzi, con un rametto di salice. L'Italia, con Francia e Spagna, è tra i tre grandi produttori europei e ha una produzione annua di oltre 30.000 tonnellate.

Ci sono vari tipi di asparagi. Quelli bianchi, i più precoci (aprile-maggio), hanno un gusto più delicato. I violetti, più grossi e sostanziosi (varietà con la curiosità genetica di avere 40 cromosomi, rispetto ai 20 degli altri tipi, e quindi non riesce a incrociarsi, preservando così la sua unicità). Infine quelli verdi, più sottili e forti di sapore; ancora più sottile è la varietà selvatica.

Tra gli asparagi più famosi per la loro bontà e delicatezza vanno citati quelli bianchi di Bassano del Grappa (Vicenza) e di Cantello (Varese); quelli violetti di Cilavegna (Pavia) e Albenga (Savona); quelli verdi di Altedo (Bologna) e Rivoli (Verona).

L'asparago, coltivato fin dall'antichità nelle regioni temperate, è originario della Mesopotamia (oggi Iraq e Siria); ebbe grande sviluppo con gli Egizi, almeno 5.000 anni fa. Dall'Egitto la tecnica della coltivazione passò prima in Grecia, poi nei Balcani, quindi prese due diverse direzioni: una verso l'Ucraina e l'altra verso la Francia e di qui, successivamente, in Austria. Da Vienna, alla metà dell'Ottocento, l'asparago ritorna in Italia con Maria Luisa d'Austria, già imperatrice dei francesi e arciduchessa di Parma, Piacenza e Guastalla. Fu un ritorno perché già ai tempi dei Romani era molto apprezzato, come testimoniano i grandi agronomi del tempo. Catone il Censore (200 a.C.) lo menziona nel trattato "De agricoltura", mentre Lucio Columella di Cadice (I secolo d.C.), autore del più completo trattato di agricoltura dell'antichità, ossia "De re rustica", e Plinio il Vecchio (23-79 d.C.) col "Naturalis historia", in 37 libri, ce ne hanno tramandato i metodi di coltivazione. Un accenno anche alle ricette con gli asparagi di Apicio (I secolo d.C.) autore del "De re coquinaria", con una modernissima preparazione di un tortino di asparagi e beccafico (un passeraceo).

Un accenno, infine, alle caratteristiche e alla cottura degli asparagi. L'asparago ha una polpa di sapore più o meno intenso, ma sempre delicata tendente a volte al dolciastro, altre all'acidulo. I migliori turoni, come gli asparagi bianchi, devono essere carnosi e non fibrosi, in modo che si possa mangiare tutto, senza scarti o fibrosità. Gli asparagi sono ricchi di vitamine B, C, A (nell'ordine) e di asparagina, con azione leggermente diuretica e che conferisce il caratteristico odore alla "eliminazione idrica". La cottura ottimale è a vapore o in acqua leggermente salata, posizionando gli ortaggi in piedi legati o utilizzando appositi recipienti: le asparagiere.

See International Summary page 78

Orio Vergani e Coppi

DI MARCO BUSCARINO

Un singolare binomio giornalistico-sportivo.

Orio Vergani scrisse pagine memorabili intorno a Fausto Coppi, ne fu infatti il suo più autorevole biografo; lo vide nascere come campione e lo seguì in vari Giri d'Italia e Tour de France. Proprio nel corso delle giornate di "trasferimento" del Tour, quando sapeva che non poteva succedere nulla di rilevante, Orio Vergani, per mantenere alta la tensione degli sportivi anche in quei giorni, si dava a puntate enogastronomiche in territorio di Francia.

E dopo aver pranzato in trattoria, descriveva nella cronaca della tappa sul "Corriere della Sera" ciò che aveva mangiato, con dovizia di particolari, esaltandone la bontà e mettendone in evidenza la ricetta.

La sua maestria di evocazione era tale da attirare alla lettura dell'articolo anche quel pubblico che del ciclismo non sapeva nulla o che solitamente non se ne interessava. Taluni dell'ambiente giornalistico dicevano, scherzando, che Orio Vergani sul ciclismo sapesse tutto, ma non sempre chi avesse vinto le tappe, visto che in diverse occasioni andava a pranzare prima dell'arrivo dei corridori.

Scherzi a parte, l'intraprendenza di Orio Vergani anche in termini cucinari lo rese uno dei più fini intenditori sia di pietanze che di vini francesi, al punto da affermare che la cucina tradizionale italiana nulla aveva da invidiare a quella transalpina. Di lì a pochi anni infatti, Orio Vergani si adopererà per la valorizzazione della nostra buona tavola facendo nascere l'Accademia Italiana della Cucina.

Come detto Vergani fu il più autorevole biografo del campionissimo e di lui tutto documentò nelle numerose cronache dal Giro d'Italia e dal Tour. L'ironia della sorte volle che Vergani morisse nello stesso anno di Coppi, il 6 aprile 1960. Perciò di entrambi ricorre quest'anno il cinquantenario della scomparsa. "Il grande airone ha chiuso le ali": così Orio Vergani scrisse di Fausto Coppi il giorno della sua morte.

Un giorno di lutto nazionale. Chi vuole occuparsi di Orio Vergani e del Campionisssimo deve certamente consultare la biografia dal titolo "Caro Coppi", bestseller della Mondadori (1995) e premio Bancarella 1996, di Orio Vergani e curata dal figlio Guido, in retrospettiva alleanza col padre.

Guido andò a rileggere le corrispondenze che suo padre, giorno dopo giorno, scrisse per il quotidiano milanese, ne selezionò i brani migliori agganciandoli con gli avvenimenti dell'Italia del dopoguerra, evidenziando con rara maestria l'atmosfera di quegli anni. Fu nel 1946 infatti che in una Italia demolita dai bombardamenti, con orgoglio e con enorme desiderio di rivalsa, i ciclisti si rimisero in sella per disputare il tradizionale Giro d'Italia. Orio Vergani seguì Fausto Coppi sin dal suo esordio al Giro d'Italia del 1940, nella tappa dell'Abetone.

L'ordine di scuderia della Legnano fu perentorio: "Non importa chi vince, l'importate è arrivare primi". Gino Bartali cadde e Fausto Coppi lo superò in salita, portando a compimento la sua vittoria. Orio Vergani così ritrasse un Coppi ancora sconosciuto che si imponeva sul suo capo squadra Bartali, ciclista molto amato: "Fu sotto la pioggia che veniva mescolata alla grandine, che io vidi venire al mondo il grande Coppi. Ne avevo visti di scalatori… Avevo visto Binda… Ma, adesso, vedevo qualcosa di nuovo: aquila, rondine, alcione, non saprei come dire, che sotto alla frusta della pioggia e al tamburellio della grandine, le mani alte e leggere sul manubrio, le gambe che bilanciavano nelle curve, le ginocchia magre che giravano implacabili, come ignorando la fatica, volava letteralmente volava su per le dure scale del monte, dell'Abetone fra il silenzio della folla che non sapeva chi fosse e come chiamarlo". L'airone aveva aperto le ali.

Da allora Gino e Fausto furono amici e rivali, in un'epopea ciclistica senza eguali.

Si può dire che l'Accademia Italiana della Cucina sia nata tra una ruota di bicicletta, un cambio campagnolo e una "brandade de morue" alla marsigliese.

See International Summary page 78

Il trionfo del carciofo

DI GIOVANNI STACCOTTI
Accademico di Milano

"Come esotica rarità erano coltivati nel giardino del Patriarca di Venezia".

Sin dalla preistoria il cardo selvatico, della varietà *silvestris* della grande famiglia della pianta erbacea *Cynara cardunculus*, fu oggetto di raccolta alimentare prima che la coltivazione e la selezione dessero vita alla varietà *altilis* (cardo) e *scolymus* (carciofo).

La varietà selvatica *silvestris* cresce spontanea nell'area mediterranea dove i Greci e gli Egizi la consideravano come un dono del sole. Le prime descrizioni risalgono allo storico greco Teofrasto (371-287 a.C.) e continuò a essere apprezzata all'epoca dei Romani, che ne consumavano tanto lo stelo spinosissimo quanto le infiorescenze, come attestano gli scritti di alcuni autori antichi, quali Columella (4-70 d.C.) e Plinio il Vecchio (23-79 d.C.), che indicava una preparazione consistente nell'essiccare le giovani corolle, per poi ungerle, salarle e metterle in conserva.

Ancora qualche tempo fa esistevano due varietà di cardo *altilis*, quello con le spine soppiantato da quello senza spine, che ha incontrato i favori delle cuciniere per l'ovvia facilità di maneggiarlo e gustare la costola mediana delle foglie e che si coglie prima che i grossi capolini possano fiorire in un intenso colore azzurro. L'inizio di queste selezioni risale al tempo dell'imperatore romano Augusto che gustava le foglie carnose dei cardi coltivati. Plinio confermò quanto ne fosse redditizia la coltivazione e aggiunse di vergognarsi nel vedere i suoi concittadini abbandonarsi a una sensualità così abietta da spingerli a mangiare cardi coltivati. Proprio in virtù di questo fatto Apicio non li poté trascurare, dedicando loro alcune sue ricette. Nei secoli successivi il cardo coltivato perse la connotazione di dissolutezza e si fece anche piatto popolare.

Nel XVI secolo il Mattioli, a proposito degli steli, diceva che "fatti con grande arte bianchi e teneri, si danno oggi per la maggior parte nel fine delle cene: imperocché con pepe e sale, per ultimo cibo si mangiano così crudi". I cardi si consumano freschi, dopo aver tolto i filamenti e le parti legnose e quelle annerite per appassimento e ammaccature. Quelli più teneri trionfano nella "bagna caoda" piemontese e, previa leggera bollitura, si esaltano nella parmigiana di cardi: una gustosa preparazione che può essere servita come primo piatto sostituendo la pasta asciutta o come eccellente piatto di mezzo per un pranzo di un certo impegno.

Mentre nel cardo coltivato si mirò a sviluppare la costolatura delle foglie, il carciofo fu il risultato dello sviluppo delle infiorescenze, sviluppo che portò il misero capolino del cardo alle dimensioni e alle varietà attuali dei carciofi, che si sogliono dividere appunto a seconda delle caratteristiche del capolino, che ne costituisce la parte edule, insieme a una parte del gambo.

Al trionfo del carciofo (*scolymus*) corrisponde attualmente un certo declino del cardo, simile come sapore, ma più laborioso per la preparazione. L'attuale carciofo potrebbe derivare da una selezione sviluppatasi attorno all'anno 1000 in Sicilia, a seguito dell'invasione saracena. L'etimo spagnolo "alcachofa", derivato dall'arabo "harsùfa", che significa cardo spinoso, attesta l'origine mediorientale del carciofo. Di certo si sa che Filippo Strozzi portò a Firenze alcuni carciofi nel 1466, ripresi come elementi figurativi nella "Fontana del carciofo" di Francesco del Tadda nel

giardino di Boboli a Firenze. Caterina de' Medici ne era una grande consumatrice e lo diffuse in Francia quando andò sposa a Enrico duca d'Orléans e divenne poi reggente per il figlio Carlo IX.

Considerati come esotica rarità erano coltivati nel giardino del patriarca di Venezia. Il fatto che Francesco Colonna li considerasse caro a Venere ne stimolò la coltivazione. Giuseppe Arcimboldi, pittore milanese famoso per la bizzarria delle sue allegorie, pose un carciofo sul petto di una delle sue opere più famose. L'Ariosto tuttavia non dimostrava di apprezzarlo scrivendo che "durezza, spine e amaritudine molto più vi trovi che bontade", ma il parere del poeta non è stato condiviso, per fortuna, dai trattatisti di cucina che hanno dedicato molte pagine alle preparazioni dell'ortaggio, coltivato sempre più nell'Europa meridionale, con una produzione molto intensa di alcune varietà pregiate.

Da tutte le varietà vanno eliminate le foglie esterne, fino ad arrivare a quelle più chiare e tenere, e, quando si presenta, la peluria dura detta "fieno" o "barba". Il carciofo si presta a un'infinità di preparazioni: lo si può consumare crudo, bollito, in forno, ripieno, in umido, fritto (o nella cucina ebraica romana, alla giudìa), in cottura comune con carne o pesce.

Il carciofo si diversificò in innumerevoli varietà nelle diverse contrade dell'Italia, che oggi è il maggior produttore mondiale, con il 35% circa della superficie totale e della produzione; gli italiani ne sono i maggiori consumatori al mondo con 8 kg/pro capite all'anno. La produzione di carciofi in Italia è di circa 500.000 tonnellate, di cui il 35% in Puglia, il 32% in Sicilia, il 21% in Sardegna, il 7% in Campania e il 4% nel Lazio, su una superficie totale coltivata a carciofi di circa 47.000 ettari. La cinaricoltura italiana è modello di riferimento per gli altri Paesi per l'importante ruolo svolto dalla ricerca negli ultimi cinquant'anni e lo stretto rapporto con il mondo della produzione, che hanno favorito l'introduzione di numerose innovazioni nella tecnica colturale.

Le varietà che si coltivano in Italia possono essere classificate, in base alle caratteristiche agronomico-commerciali, in due grandi gruppi: al gruppo autunnale di varietà, dette anche rifiorenti, appartengono tipi la cui produzione si verifica da ottobre-novembre e continua in primavera fino a maggio, dopo una stasi invernale. Queste varietà presentano un capolino medio-piccolo e quella che appare dopo l'inverno viene destinata all'industria conserviera per la surgelazione e l'inscatolamento. Le varietà del gruppo primaverile, da febbraio-marzo fino a maggio-giugno, sono coltivate nelle aree costiere dell'Italia centro-settentrionale con la produzione più pregiata, caratterizzata da capolini più sviluppati.

Tra le più di 90 varietà di carciofo coltivate nel mondo si distinguono le varietà spinose da quelle inermi. Alle prime appartengono lo spinoso sardo con una grossa spina giallastra terminale, lo spinoso di Liguria e lo spinoso di Palermo, di forma più ovoidale. Quelli inermi, cioè senza spine, sono il romanesco dai grossi capolini sferici, il violetto di Toscana, primaverile, il precoce di Chioggia, il violetto di Catania e il violetto di Provenza, rifiorente tutto l'anno.

Nell'anno internazionale delle biodiversità, l'Italia può vantare il maggior numero di specie coltivate, con oltre 120 specie diverse per uso alimentare, e tra queste il carciofo italiano rappresenta un tipico esempio di biodiversità agraria, con numerosissimi ecotipi di questa specie presenti.

Il carciofo, assente dalle maggiori campagne di promozione del "made in Italy", riveste invece una notevole importanza nel panorama orticolo nazionale come è emerso dal convegno "Valori e valore del carciofo italiano" organizzato ad Alghero dalla Bayer Cropservice in collaborazione con l'Assessorato regionale per l'Agricoltura e la riforma agro-pastorale.

GIOVANNI STACCOTTI

See International Summary page 78

CENA ECUMENICA 2010

La cena ecumenica, ormai diventata istituzionale per l'Accademia, non avrà più, a partire da quest'anno, la data fissa del 16 ottobre come è accaduto negli ultimi anni. Ciò per evitare che un appuntamento così importante per l'attività conviviale accademica si possa sovrapporre agli impegni del fine settimana. Il Consiglio di Presidenza ha pertanto deciso che, a partire dal 2010, la cena ecumenica verrà programmata per il terzo giovedì di ottobre. Quest'anno, quindi, la riunione conviviale, che vedrà insieme, alla stessa mensa virtuale, gli oltre settemila Accademici in Italia e nel mondo, si svolgerà il 21 ottobre alle 20,30. I Delegati cureranno che la cena ecumenica sia accompagnata da una idonea relazione di carattere culturale che illustri l'importante tema proposto sulla cucina delle festività religiose.

Rispettare le stagioni

DI SERGIO CORBINO
Delegato della Penisola Sorrentina

"Le etichette devono riportare la provenienza del prodotto".

Intorno agli anni Sessanta, un giorno, trovandomi a New York e disponendo di un paio di ore libere, andai a visitare il giardino zoologico e grande fu la mia meraviglia quando notai una numerosa scolaresca, intorno ai dieci anni di età, che si assiepava con gridolini di stupore intorno a un recinto, osservando particolarmente colpiti un gruppo di galline e di tacchini che tranquillamente razzolavano.

Mi avvicinai alla loro guida, una simpatica maestra un po' attempata, la quale mi spiegò che tanta meraviglia era suscitata dal fatto che quei bambini, fino ad allora, avevano ritenuto che i polli e i tacchini fossero animali senza penne. Uno dei tanti danni provocati dai "fast food" che poi nel giro di pochi anni avrebbero invaso anche il nostro Paese. Rimasi molto colpito da questa osservazione e pensai: "Ma questo, da noi, non accadrà mai" e per fortuna, dopo solo una trentina di anni, per evitare il ripetersi di simili inconvenienti, in Italia (ma credo da ultimi in Europa), iniziarono a sorgere nelle campagne e nei piccoli centri agricoli i primi agriturismi, dove era obbligatorio mostrare agli ospiti almeno una rappresentanza di animali da cortile e da soma e dove, almeno in teoria, bisognava mangiare i soli prodotti delle terre che circondavano le residenze. Eravamo salvi, ma un altro fenomeno nemico incombeva sul futuro delle nostre nuove generazioni e il suo nome era "globalizzazione".

Un tempo, a esclusione delle banane che erano disponibili per tutto l'anno perché colte verdi sulle piante e trasportate fino da noi su grosse navi chiamate "bananiere" e che, giunte a destinazione ancora acerbe, venivano fatte rapidamente maturare esponendole a particolari sostanze gassose, il resto della frutta e della verdura che compariva nei nostri negozi seguiva regolarmente l'alternarsi delle varie stagioni.

I tempi di maturazione dei nostri prodotti potevano variare, data la particolare estensione longitudinale della nostra penisola, al massimo di un mese o due, dalla calda e precoce Sicilia al più rigido clima del Piemonte.

Oggi, invece, quando una sposa si accinge a far la spesa in un magazzino di frutta e verdura o in un centro della grande distribuzione trova quasi tutti i prodotti della terra e in tutti i mesi dell'anno, perché ciò che non viene prodotto in quel momento in Italia può provenire dal Mozambico o da Cuba o da Israele, e così via. In pieno inverno, gli asparagi dal Cile, o i meloni dalla buccia gialla dal Brasile. Un piccolo freno a questa spesa sconsiderata è dato dal prezzo che di solito si raddoppia rispetto alle produzioni stagionali, ma viene da pensare che, se tanti prodotti sono importati, vuol dire che qualcuno poi li acquista.

Forse basterebbe leggere le etichette che devono riportare la provenienza del prodotto, per orientare la scelta su qualcosa di diverso ma di più nostrano, e possibilmente "a chilometri zero". E viene spesso da chiedersi se il compratore, per esempio, dei pomodori da insalata a gennaio si accorga della differenza di sapore tra un frutto maturato al caldo sole estivo delle nostre terre o cresciuto in pieno inverno in una serra illuminata artificialmente nelle terre dell'Olanda, strappate a fatica dall'uomo all'invadenza delle maree.

Una parmigiana di melanzane cucinata ad arte nel giusto periodo di maturazione del frutto, cioè in estate, sarà ben diversa da una parmigiana cucinata in inverno, dove prevarrà soltanto un sapore anonimo, di fertilizzanti e forse anche di antibiotici, cose necessarie per "forzare" la natura controtempo.

Basterebbe poco per educare la gente alla conoscenza effettiva dei cicli stagionali, dei loro diversi prodotti, dei danni incontrollati che possono scaturire dall'impiego di sostanze da noi messe al bando, ma che in altre nazioni non lo sono ancora, quali fertilizzanti, pesticidi, diserbanti e altro; per far tornare un poco per volta le emozioni di un tempo collegate alle primizie, alle prime ciliegie, alle prime susine, alle prime fragoline che comparivano nei boschi in primavera.

See International Summary page 78

Il dilemma della parmigiana

DI RENATO DE FALCO
Accademico di Napoli

"Va precisata la pacifica origine siciliana della vivanda".

Il documentato saggio sulla parmigiana di melanzane dell'Accademico Maurizio Tognetti, apparso nello scorso febbraio su questa rivista, spinge un vecchio Accademico napoletano e napoletanista (oltre 25 anni di anzianità) a formulare qualche sommesso commento in materia.

Quale è l'esatta denominazione di tale gustosissima vivanda: "parmigiana di melanzane" o "melenzane alla parmigiana"? Al riguardo, va innanzi tutto precisata da un canto la pacifica origine siciliana della vivanda e dall'altro che la sua etimologia non ha nulla a che spartire con quel locale appellativo delle persiane ("parmiciane"), ferma restando la sua diffusa presenza in tutta la cucina meridionale.

Occorre allora procedere a scrupolose ricerche tra i vocabolari e tra i testi gastronomici: e qui cominciano le sorprese. Nel suo "Dizionario moderno" (1907) il Panzini definisce "alla parmigiana" le "verdure condite con burro e formaggio parmigiano", mentre, in tempi più recenti, il Devoto-Oli (1967) reca la voce "parmigiana di melenzane" e lo Zingarelli (2007) inserisce alla pagina 1118 le "melenzane alla parmigiana" e alla pagina 1317 la "parmigiana di melenzane", lasciando insoluto il problema.

Dal canto loro i dizionari napoletani, nel precisare che la dialettale "mulignana" equivale anche a livido o ematoma (per il colorito bluastro della solanacea), sono unanimemente orientati verso la dizione "â (alla) parmigiana", con concorde riferimento a quel formaggio che ne è l'imprescindibile componente.

Consultando venti volumi relativi alla cucina napoletana si può constatare che ben sedici autori si pronunziano per "parmigiana di melenzane" e solo quattro per "melenzane alla parmigiana", mentre nessuna traccia di tale pietanza è reperibile nella produzione teatrale, musicale, poetica e proverbiale, eccezion fatta per una "turtiera 'e mulignane" (richiamante il "tortino di petonciani" con parmigiano grattato descritto dall'Artusi ne "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene") citata dal grande Giovanni Capurro (autore, nel 1898, dell'intramontabile "O sole mio") nella sua poesia "A sera d'a festa".

Bisogna però ammettere, pur con qualche rammarico, che a rigore filologico la dizione "melenzane alla parmigiana" è la più coerente e corretta, e che la stessa ("milinsane alla parmegiana") viene proposta dal Cavalcanti nella sua "Cucina teorico-pratica" (1852).

Sancisce infatti Aritstotele, nella sua "Retorica" (versione latina), che ogni definizione deve avvenire per "genus proximum et differentiam specificam" e, nella specie, il "genere" è quello delle melenzane, risultante prioritario e prevalente rispetto alle "specie" in cui le stesse possono venir preparate.

Trattandosi tuttavia di una pietanza di origine e struttura pienamente, e popolarmente, meridionalistica, ed essendo, secondo Orazio, solo il popolo "il padre delle parole" e secondo Quintiliano "il loro sicuro maestro", non si può che prendere atto della denominazione di "parmigiana di melenzane" coralmente dallo stesso conferita a quel "castello rosso, pingue, grasso, torta unitaria ed autentica ghiottoneria", tale da far "tirare sospiri per mezz'ora", come la descrisse, sempre adoperando tale appellativo, il grande giornalista e scrittore napoletano Mario Stefanile.

See International Summary page 78

Intramontabile spongata

DI GIANNI FRANCESCHI

Un dolce delle feste che si fa ancor oggi come duemila anni fa.

Questo dolce, nato sulle rive del Po e trasmigrato anche altrove (come nel Parmense e in Lunigiana), vanta una tradizione antica, anzi antichissima, che vive e sopravvive, malgrado le molte manipolazioni, nella sua forma originaria, o quasi. La spongata venne, per così dire, "inventata" (come tante specialità dolciarie) da un farmacista ma la ricetta passò poi in un convento, quello delle Benedettine di Brescello, paese del Reggiano a quel tempo appartenente alla diocesi di Parma.

Le prime notizie si fanno risalire al Quattrocento: infatti nell'anno di grazia 1454 il referendario di Parma, Giovanni Botto, scriveva a Francesco Sforza, duca di Milano, annunciandogli l'invio di alcune spongate fabbricate, appunto, in quel di Brescello. Si pensa che la spongata avesse, ai suoi esordi, il valore di dono propiziatorio, tant'è vero che il modenese Alessandro Tassoni, nel suo poema eroicomico "La secchia rapita", racconta in versi che il legato pontificio di Bologna, monsignor Ottavio Ubaldini, inviato a Modena come mediatore per trattare la pace tra le due città, ricevette dai modenesi cinquanta spongate di Brescello. E si era nel 1600. Tornando al duca di Milano, che in quel tempo era anche signore di Parma e molte altre terre intorno, appare evidente che le spongate del referendario fossero state preparate dallo speziale di Brescello che nel 1480, dicono le cronache, in punto di morte confidò la sua preziosa ricetta alla madre badessa delle Benedettine, suor Serafina Bonino. L'intraprendente superiora, stando ai si dice del tempo, mise all'opera le suore a lei soggette e iniziò un commercio di spongate, facendole ovviamente pagare, mentre le inviava in omaggio a monsignor vicario perché, forse, chiudesse un occhio.

Probabilmente nel monastero le spongate si facevano da tempo, e la ricetta dello speziale servì solo per perfezionarle. Infatti si facevano anche in casa per particolari festeggiamenti, in caso di matrimoni, battesimi o feste religiose. Ma era un dolce "da ricchi", vista anche la ricchezza e rarità degli ingredienti. Infatti, durante una delle ricorrenti carestie, un cronista reggiano cinquecentesco, il Visdominio (o Vicedomini) scriveva: "Adì 10 decembre 1557 si fé grida che non si facesse spongate". E si era nell'imminenza del Natale, festività in cui ancor oggi la spongata è di rigore.

Probabilmente monsignor vicario non chiuse del tutto un occhio, oppure un suo successore li tenne ben aperti tutti e due: così a un certo punto il convento delle Benedettine non fece più le sue celebri e celebrate spongate.

Accadde qualcosa nel 1830, quando un sacerdote, don Palazzi, scartabellando tra le carte del convento scoprì la ricetta della badessa Serafina (o dello speziale?) e cominciò a produrre spongate in proprio. Andò avanti fino al 1845 quando il bravo sacerdote cedette la ricetta al pasticciere brescellese Luigi Benelli che, da semplice artigiano che era, dette vita a una vera e propria industria, ancor oggi condotta dai suoi discendenti.

Ma nel medesimo anno 1830 un estroso contadino reggiano, Luigi Reverberi di Bibbiano (un paese della collina emiliana che sarebbe la culla del parmigiano reggiano) scrisse di proprio pugno e carattere un ricettario dal titolo "Il cuoco italiano". In questo manoscritto, conservato in un archivio privato, compare una "Dosa per la spongata", segno della diffusione di questo dolce anche in ambito domestico. Non viene indicato il procedimento, ma sono interessanti l'elenco degli ingredienti e la loro quantità: "Libbre 80 pane biscotto pisto, libbre 90 garuli noce, libbre 7 uva passa simile, libbre 40 pignoli simili, libre 30 cedro passato in miele, libbre 25 mandorli a brustolini, libbre 6 spezie soprafino, libbre 4,25 miele vergine".

Ma c'è dell'altro. L'Accademico reggiano Alcide Spaggiari, oggi scomparso, in un suo saggio fondamentale sulla cucina reggiana arriva molto più indietro, nel tempo, rispetto agli Sforza e alle monache benedettine. Infatti scrisse: "La spongata ha origini addirittura romane: è Tito Petronio Arbitro che, nel suo «Satyricon», descrive una torta composta di farina, miele, noci, pignoli e uva passa. La spongata come si fabbrica ancor oggi".

See International Summary page 78

Etichette, Dop e integratori

Finalmente un po' di ordine nell'offerta di prodotti cosiddetti "biologici", un punto di riferimento per il consumatore che cerca di capire dall'etichetta la natura del prodotto alimentare che va a comprare. Un nuovo logo comunitario dovrà obbligatoriamente contrassegnare gli alimenti biologici dall'1 luglio. Sarà il disegno di una foglia su fondo verde, formata da stelle tra cui una cometa. Dovrà anche essere indicato il luogo in cui sono state coltivate le materie prime che costituiscono il prodotto, Unione europea o altri Paesi. Dovrà essere indicato anche il codice dell'organismo di controllo attribuito dal Ministero delle Politiche agricole.

Fatte salve le disposizioni vigenti in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, su quelli preconfezionati da agricoltura biologica deve essere riportato il nome o la ragione sociale dell'operatore che ha effettuato la produzione o la preparazione più recente, ivi inclusa l'etichettatura, nonché il codice identificativo attribuito dall'organismo di controllo.

Il codice è preceduto dalla dicitura "operatore controllato n. …". Resta ancora un po' nebulosa la questione del vino biologico, che come tale non si può affermare che esista, mentre è possibile che possano esserci uve biologiche.

Pertanto, nelle more della definizione di specifiche norme per la produzione di vino e prodotti ottenuti da vino da agricoltura biologica da parte della Commissione europea, è consentita la possibilità di fare riferimento in etichetta al metodo di produzione biologica esclusivamente per le uve.

IL PROVOLONE DEL MONACO

Nell'enorme varietà dei nostri formaggi tipici tradizionali, sono frequentissimi i nomi più strani la cui origine si perde nel tempo. Il caciocavallo, il puzzone di Moena, il "tumazzu" di Modica, lo "scimudìn" della Valtellina e altri ancora. Fra questi uno non molto conosciuto finora dal grande pubblico dei consumatori, ma tra i preferiti dei gustatori di formaggi, è il provolone del monaco, prodotto nella Penisola sorrentina, fra Agerola e Vico Equense. Dopo anni di attesa al provolone del monaco è stata riconosciuta la Dop, grazie al regolamento dell'Unione europea n. 121/2010.

Ha la classica forma allungata della provola, pesa come minimo due chili e mezzo e ha un sapore gradevolissimo, butirroso e dolce. È stagionato per 7-8 mesi durante i quali tende a ingiallire. L'origine del nome è probabilmente legata al fatto che i casari sorrentini che sbarcavano la mattina presto al porto di Napoli, per proteggersi dal freddo e dall'umidità, usavano coprirsi con un mantello di tela di sacco simile a quello indossato dai monaci. Per la sua produzione è utilizzato il latte proveniente da vacche di razza agerolese, creata ad Agerola a metà del XIX secolo e frutto di una serie di tentativi avviati dai Borboni per migliorare le razze bovine locali.

A causa dell'isolamento di questi luoghi, i tratti genetici si fissarono meglio dando origine a questa razza particolare in grado di fornire una superba qualità al latte.

Per finire, un consiglio: gustatelo abbinandolo a un bicchiere di vino rosso di buon corpo e assaporatelo con gusto, rivivrete le sensazioni degli antichi nobili napoletani che lo apprezzavano per il suo sapore rotondo e morbido.

GLI INTEGRATORI

Gli integratori dietetici trovano mille impieghi: nelle diete dimagranti, per sostituire il pasto, per il loro basso contenuto calorico, per supplire alle carenze vitaminiche, per gli sportivi. Sono assunti con leggerezza e con poca attenzione dai soggetti più diversi, in ciò incentivati dai mille messaggi pubblicitari che ne stimolano il consumo. Sarebbero, invece, auspicabili il consiglio e la guida di un medico. Si potrebbero così evitare possibili conseguenze dannose per la salute. In proposito è intervenuto un decreto legislativo che regola la composizione degli integratori alimentari, in attuazione di una direttiva comunitaria, in base al quale sono consentiti solamente determinati minerali e vitamine riportati in un lungo elenco. Si tratta di elementi validi per la salute dell'organismo umano ma la loro presenza può essere vantata solo se corrisponde almeno al 15% della dose giornaliera raccomandata. Questo non significa che se ne possano aggiungere in quantità illimitata. Per esempio la due importanti vitamine C ed E non possono superare il 300% della dose giornaliera e la vitamina A il 150%. La normativa prescrive una cosa importante: nell'etichetta e nella pubblicità non si possono dichiarare presunte proprietà terapeutiche, né capacità di prevenzione o cura di malattie. Si devono, invece, indicare la dose raccomandata e la raccomandazione a non superarla.

GABRIELE GASPARRO
Delegato di Roma

IL MARSALA PRODOTTO SIMBOLO DELL'UNITÀ D'ITALIA?

Il Presidente della Repubblica Napolitano ha celebrato, l'11 maggio scorso, a Marsala, lo sbarco di Garibaldi in Sicilia, 150 anni fa. Quel giorno, a proteggere l'Eroe dei due Mondi e i suoi ci fu anche il florido commercio del famoso vino liquoroso Marsala che gli inglesi esportavano in tutto il mondo. Dai "bagli" affacciati sul porto, infatti, quel giorno due navi inglesi erano impegnate a imbarcare barili di Marsala dai propri depositi. Le due imbarcazioni, nonostante la richiesta borbonica, non si mossero da lì per tutto il tempo dello sbarco dei Mille, impedendo all'esercito napoletano di cannoneggiare le navi garibaldine. È per questo motivo che l'avvocato Diego Maggio, presidente dei Paladini dei vini di Sicilia, ha chiesto al Presidente della Repubblica di dichiarare il vino Marsala quale prodotto simbolo dell'Unità d'Italia. La proposta continua a ricevere attestazioni di condivisione anche da parte, fra gli altri, dell'Antica Accademia del Marsala, dell'Accademia italiana gastronomia storica, della Delegazione di Bergamo dell'Accademia Italiana della Cucina, il cui Delegato ha affermato che "solo il Marsala merita detto riconoscimento che unisce davvero il Nord al Sud in un'esaltazione del made in Italy che tanto aiuta la nostra economia". Non dimentichiamo che proprio Bergamo è stata riconosciuta come "Città dei Mille" in quanto più di un terzo dei garibaldini era bergamasco e molti di loro provenivano comunque dalla Lombardia, dal Veneto e dal Piemonte. Fatta l'Italia, Garibaldi tornò a Marsala nel 1862, questa volta con duemila camicie rosse e con l'obiettivo di risalire fino a Roma e liberarla. Giunto nella città, chiese di riassaggiare il famoso vino: gli piacque in particolar modo una qualità molto dolce, ancora oggi in lavorazione, che in suo onore si chiamò Garibaldi Dolce (G.D.). Il Marsala è stato la prima Doc d'Italia, protetta dal 1932 da un disciplinare. Napolitano, nel corso della cerimonia, ha affermato che "far rivivere nella memoria e nella coscienza del Paese le ragioni di quell'unità e indivisibilità con cui nacque l'Italia, serve a offrire una fonte di coesione sociale come base di ogni avanzamento tanto per il Nord quanto per il Sud".

ERCOLE OLIVARIO 2010

A Spoleto, quest'anno, è stato l'olio extra vergine siciliano a essere il più premiato. Al concorso nazionale "Ercole Olivario", sono state infatti le Dop siciliane che hanno ottenuto cinque premi, contro i quattro della Toscana, mentre la Puglia, maggior produttore italiano di olio, era assente dal podio. Al concorso hanno partecipato 260 oli extra vergine di oliva, con 100 finalisti, provenienti da 17 diverse regioni italiane.

PROSCIUTTO DI PARMA: MODIFICHE AL DISCIPLINARE

La Commissione europea ha deciso di approvare la modifica di alcuni elementi del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta Prosciutto di Parma Dop. La modifica precisa le condizioni per prorogare la durata della conservazione del prosciutto di Parma affettato e preconfezionato e cambia, seppur non sostanzialmente, la grafica del logo per identificare meglio il prodotto "a portar via". Sulle confezioni sarà più evidente la dicitura della denominazione protetta e il contrassegno "corona ducale" contro le falsificazioni. La decisione della Commissione europea dimostra che la battaglia che l'Italia sta conducendo sull'etichettatura trasparente va nella direzione giusta: solo così i consumatori potranno essere più sicuri della qualità di quello che arriva sulle loro tavole.

A "CIBUS" NOVITÀ PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

In occasione della quindicesima edizione di "Cibus", il Salone internazionale dell'alimentazione, che si è tenuto in maggio a Parma, il ministro della Salute Fazio ha annunciato un tavolo presso il Consiglio dei ministri per la nascita della Scuola internazionale di alta formazione sulla sicurezza alimentare e un bollino di qualità per i ristoranti con menu dietetico. Nel corso del primo convegno dell'Agenzia europea per la sicurezza alimentare (Efsa), ospitato in Fiera di Parma, Fazio si è associato all'appello del commissario europeo per la Salute, John Dalli, auspicando una maggiore rapidità nel rispondere alle numerose domande dei consumatori europei sui possibili rischi alimentari. Il bollino di qualità, destinato a tutti quei ristoranti che proporranno menu a profili controllati, sia dal punto di vista calorico che nutrizionale, sarà rilasciato dal ministero della Salute. "L'atto istitutivo della Scuola è già stato firmato - ha ricordato Fazio - e stiamo collaborando con varie Università per rendere il progetto operativo in tempi brevi".

LEZIONI DI FRITTURA

Si è tenuta ad Ascoli Piceno la sesta edizione di "Fritto misto", la manifestazione che la città marchigiana, famosa per l'oliva tenera ascolana, dedica alla tradizione della frittura. Anche quest'anno si sono svolti i laboratori "Cucina la tua oliva", in collaborazione con il Consorzio di tutela dell'oliva ascolana del Piceno, per imparare a conoscere e a preparare un'ottima oliva ascolana. Ai ragazzi, e non solo, sono stati dedicati anche convegni e lezioni di frittura tenuti da chef qualificati del territorio.

A TAVOLA CON IL FORTANA

Il Consorzio di tutela dei vini del Bosco Eliceo, in collaborazione con la Strada dei vini e dei sapori di Ferrara e la Camera di commercio, ha approfittato quest'anno della quarantaquattresima edizione di Vinitaly per mettere in vetrina il Fortana, prodotto simbolo dell'enologia ferrarese, in abbinamento con la cucina del territorio. Lungo il litorale adriatico, in una terra sabbiosa ma fitta di vegetazione, ai confini fra le province di Ferrara e Ravenna, crescono infatti vigneti costieri a piede franco, tra boschi e paludi, in simbiosi perfetta con la natura che li circonda. Da quei grappoli nasce il Fortana, il "vino delle sabbie", rosso, leggermente frizzante, ideale da abbinare alle tipicità della cucina locale e anche ai piatti di pesce. Ricordiamo che nel 1600 è il Tanara a occuparsi di una Fortana che viene citata come la regina "delle uve negre per fare buon vino, sano, durevole e generoso". L'appuntamento di Verona si è giocato con 5 piatti della tradizione gastronomica estense, proposti in degustazione insieme a 5 tipologie di Fortana: cappellacci di zucca con ragù e pasticcio alla ferrarese e Fortana spumante rosé; salumi e zia ferrarese all'aglio di Voghiera Dop e Fortana fermo; salamina da sugo con purè e Fortana frizzante secco; ciambella ferrarese e Fortana frizzante dolce; pampepato e liquore di Fortana.

a cura di
SILVIA DE LORENZO

LOCALI STORICI D'ITALIA
a cura di Enrico Guagnini

Associazione locali storici,
Milano (via Tarchetti 3)
Fuori commercio

Si tratta dell'edizione 2010 dell'ormai classica guida ai locali storici italiani. Il volume, in formato tascabile, contiene i consueti disegni che illustrano i vari locali censiti. Parecchi i nuovi ingressi nell'Associazione promotrice: gli alberghi "Croce Bianca" (Canazei), "Universo" (Lucca) e "Meranerhof" (Merano). Poi la "Confetteria Mucci" (Andria), il caffè pasticceria "Tagliaferri" (Rossano Calabro), i caffè-pasticceria con ristorante "Salza" (Pisa) e "Balzer" (Bergamo) e il ristorante "Porto di Savona" (Torino). Una guida che aiuta a ripercorrere la storia d'Italia attraverso i locali più antichi e caratteristici.

LE LETTERE AL DIRETTORE

La rivista accademica "Civiltà della Tavola", aperta alla collaborazione di tutti gli Accademici, può essere anche una palestra di dibattito, discussione, polemica, scambio di opinioni. Per questo, il Direttore e la Redazione sono a disposizione di chi vorrà sottoporre quesiti, chiedere informazioni, chiarire concetti e circostanze. Ciascuno avrà, come ha sempre avuto, una risposta. Le "Lettere al Direttore" non possono né debbono essere solo un "cahier de dolèance" per errori o equivoci. Il confronto e il contraddittorio sono infatti momenti essenziali di crescita culturale e sociale. E pubblicando le lettere con i doverosi commenti questa rivista è certa di rendere un servizio utile non solo agli interessati ma a tutti gli Accademici.

SONO CELIACO, NON MALATO
di Raffaella Oppimitti e Gianfranco Trapani

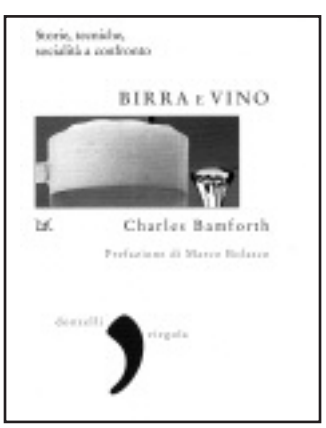
Edizioni Red, Milano
€ 12,00

Una guida completa per affrontare una dieta senza glutine, con una serie di consigli, ricette, spiegazioni pratiche e scientifiche. Un aiuto per affrontare questa complicata parte dell'alimentazione in ogni circostanza, in casa come al ristorante, in viaggio o in vacanza, a scuola o in casa di amici. Molti suggerimenti, tante chiare tavole e tabelle, e un corredo di ricette per non rinunciare al gusto della buona tavola.

BIRRA E VINO
di Charles Bamforth

Edizioni Donzelli Virgola,
Roma (via Mentana 2B)
€ 16,00

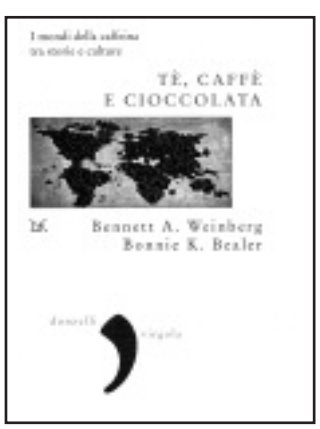
Un libro dedicato alle due bevande alcoliche più diffuse e conosciute, e anche le più antiche. La storia parallela, le tecniche, le tipologie, le differenti qualità dell'uno e dell'altra, con un capitolo riservato agli effetti, benefici, ma non sempre, sulla salute dell'uomo (e della donna). Un testo che informa e chiarisce molti dubbi ed equivoci. L'autore tende a sfatare la convinzione che la birra sia il parente povero del vino e assegna a entrambi la medesima patente di nobiltà. Peccato che il corredo bibliografico citi esclusivamente testi anglosassoni.



TÈ, CAFFÈ E CIOCCOLATA
di Bennet A. Weinberg e Bonnie K. Bealer

Edizioni Donzelli Virgola,
Roma (via Mentana 2B)
€ 17,00

La storia, la conoscenza, lo sviluppo, gli interessi economici e commerciali di tre bevande universali che hanno in comune un ingrediente: la caffeina. Partendo da questa considerazione gli autori sviluppano un discorso unitario elaborando la teoria di una "cultura della caffeina" che nel corso dei secoli ha interessato intere popolazioni in tutti i continenti. La chimica, la botanica, la salute, il valore sociale di queste bevande, la loro valorizzazione o demonizzazione: è tutto un mosaico di storie, vicende ed episodi che fanno leggere le 400 pagine di questo libro come un romanzo affascinante.



MOLISENDA 2010
a cura di Enzo Nocera e Rita Nocera Mastropaolo

Edizioni Imprint Art, Isernia
(via Pasquale Lubrano 21)

È una singolare agenda che, giorno dopo giorno, illustra

tutta la cucina molisana, coniugando il nome della regione con "agenda". Ricette, feste, sagre, proverbi e curiosità (come recita il sottotitolo) puntualmente illustrate a colori con i disegni di Fabrizio Nocera: una "summa" che conduce il lettore attraverso le meraviglie di una cucina poco nota, o addirittura sconosciuta, che si presenta con tratti di autentica originalità. Di grande interesse culturale il glossario delle voci dialettali che ancor oggi costituiscono la base delle tradizioni gastronomiche del territorio.

GASTRONOMIA DEI PRODOTTI TIPICI E TRADIZIONALI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

a cura di Nadia Innocente, Renzo Mattioni e Donatella Trevisan

Edizioni Forum, Udine
€ 12,50

Sono gli atti di un importante convegno organizzato dall'Accademia e dall'Università di Udine, con l'apporto culturale di parecchi Accademici che hanno presentato relazioni di notevole impatto. Il Presidente dell'Accademia Giovanni Ballarini ha concluso i lavori trattando il tema "Tipicità degli alimenti e qualità della cucina". Tra i relatori gli Accademici Antonietta Stroili ("Prati, campi e orti in cucina"), Giorgio Viel ("Peta pitina, dalla concea alle posate"), Pietro Adami ("Craut garb carnico: prodotto tradizionale con profonde radici d'Oltralpe"). Le altre relazioni sono dovute a Luigi Manachini e Bianca Isolani ("Homo tra alimentazione e gastronomia") e Roberto Zironi ("L'evoluzione sensoriale dei prodotti tradizionali"). La presentazione di questi atti è stata curata dal Delegato di Udine, Renzo Mattioni.

LOMELLINA FA RIMA CON CUCINA

da un'idea della famiglia Terrani

Fuori commercio

Il dominio degli Sforza, il paesaggio e l'ambiente, le risaie e le mondine sono gli argomenti che aprono questo bel libro illustrato alla parte più consistente, cioè un complesso di ricette dagli antipasti ai primi piatti (il riso la fa da padrone), dalle pietanze ai contorni fino ai dolci. Molto belle le illustrazioni, tutte a colori, interessante il capitolo sul caffè con questo titolo: "La Lomellina fa rima anche con tazzina". Degna di nota l'alta qualità e l'estro delle immagini fotografiche dei vari piatti, dovute a Valter Bernabucci.

L'AVUCAT

a cura di Giuseppe Scaletta

Diffusione Immagine editore, Asti
Fuori commercio

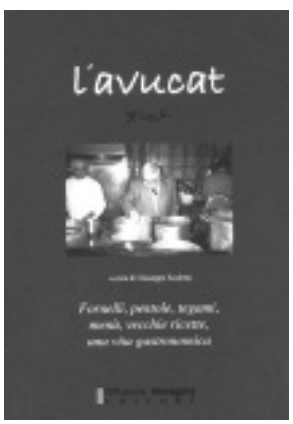
Un libro per festeggiare Giovanni Goria nel suo ottantesimo compleanno. Pagina dopo pagina il curatore, già Accademico, ripercorre l'itinerario della vita golosa del grande "avvocato", piena di amore per la sua terra, di attaccamento alle tradizioni ma soprattutto densa di quella solida cultura che fa della storia della gastronomia un pilastro della buona cucina e della buona tavola. Menu, vecchie ricette, scritti vari, la sofferenza per i forzati digiuni prescritti dai medici: un insieme di ricordi, passioni e sensazioni che racchiudono la vita e le opere di un grande Accademico.

L'ARCHINATURA

di Achille Maria Ippolito

Franco Angeli Editore
www.francoangeli.it
€ 20,00

Achille Maria Ippolito insegna Composizione architettonica e urbana e Architettura del paesaggio alla Facoltà di Architettura di Valle Giulia, Roma. Nel suo ultimo lavoro, raccolto in questo agile e piacevole volume, si occupa di un tema a lui caro, il rapporto tra architettura e natura. Una materia che, lungi dall'essere solo una moda, quanto alle nuove opere che esaltano gli aspetti naturali, merita attenzione e riflessioni. Il linguaggio dell'architettura, infatti, oggi più di ieri, racchiude al proprio interno gli elementi della natura, tanto che si può arrivare a parlare di "archinatura", intendendo con ciò il complesso intreccio con cui natura e artificio collaborano nella costruzione dell'edificio e del paesaggio. Non sono esclusi i luoghi della ristorazione, ai quali il libro dedica più di un approfondimento. Tra questi sono citati l'edificio in cui ha sede il ristorante "Il Pirata" a Porto Ercole, completamente ricoperto di *Ampelopsis vitaceae* (la cosiddetta vite canadese) o, nel centro di Roma, l'hotel "Raphael" alla cui facciata "vitigno, glicine e buganvillea donano un aspetto magico e indimenticabile". Insomma anche i luoghi deputati al mangiar bene possono attingere dalla natura un plusvalore che ne arricchisca le caratteristiche ambientali, così importanti (insieme al servizio) per fare di un appuntamento gastronomico un'esperienza gratificante a tutto tondo. La vegetazione diventa perfino un elemento nella composizione dell'architettura nel ristorante "El Japonez" di Città del Messico, organizzato in un grande spazio unitario che ha come quinta una parete



coperta di vegetazione. Ancora più interessanti e ricche di promesse (in attesa di epigoni anche qui da noi) sono poi altre soluzioni, come quella adottata dalla Calhoum school di New York che ha realizzato sulla copertura dell'edificio che la ospita, nel cuore del West Side di Manhattan, un orto la cui produzione è in grado di rifornire la mensa della scuola. Sono utilizzati nelle cucine anche i prodotti coltivati sul tetto del "Fairmont Waterfront" hotel di Vancouver e del "Royal York" hotel di Toronto, il cui ristorante gestisce ogni giorno circa seimila pasti. Il volume è ricco di esempi, spesso illustrati, e corredato da schede di approfondimento che contengono anche richiami tecnologici e costruttivi, mirando a fornire strumenti a esperti, studiosi, professionisti, amanti della natura e dell'architettura, e - perché no - ristoratori innovativi e clienti esigenti. (F.R.)

IL VERDICCHIO DI MATELICA

di Roberto Potentini

Ediz. Camera di commercio, Macerata
€ 7,90

Interessante volume dedicato alle caratteristiche e alla storia di uno dei vini più noti delle Marche. Invita alla lettura il sottotitolo "Quando un vino è un racconto" e i due capitoli introduttivi narrano le vicende di un vino che affonda le sue radici nell'antico Impero romano e ancor prima. L'autore, enologo di professione, ha coinvolto in questa sua pubblicazione cattedratici, archeologi, storici, economisti, sommelier e tecnici realizzando così un mosaico di informazioni, pareri, testimonianze che fanno di questo libro un "unicum" irripetibile. Con questo testo la Camera di commercio arricchisce ancor più la propria collana dedicata alla gastronomia maceratese.

ELENCO DEI DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

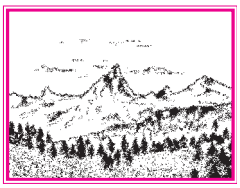
Wladimiro Abbate - Delegato di Caserta
Giovanni Ballarini - Presidente dell'Accademia
Piero Bava - Delegato di Asti
Giuseppe Cecchi - Delegato di Washington
Luciano Franchi - Delegato di Siena-Valdelsa
Luciano Garzelli - Vice-Delegato di Monaco
Giampaolo Ladu - Delegato di Pisa-Valdera
Massimo Mancini - Delegato di Riccione e Cattolica
Renzo Mattioni - Delegato di Udine
Massimo Pisani - Delegato di Napoli-Capri
Costantino Tromellini - Delegato di Novara
Anna Rita Fantoni - Biblioteca medicea laurenziana - Firenze
Ferruccio Fazio - Ministro della Salute
Giunti Editore - Firenze
Red Edizioni - Milano

MANGITALIA LA STORIA D'ITALIA SERVITA IN TAVOLA

di Corrado Barberis

Donzelli Editore
www.donzelli.it
€ 19,50

L'autore, professore emerito di Sociologia che ha dedicato una vita allo studio delle trasformazioni delle campagne italiane, nonché presidente dell'Istituto nazionale di sociologia rurale, nella premessa a questo suo libro cita Tallemant Des Réaux. Questi racconta che due gentiluomini architettarono il primo tour gastronomico di Francia per cogliere le specialità di ogni provincia alla stagione più propizia. Si era in pieno Seicento. Da allora il turismo gastronomico ne ha fatta di strada. In un certo senso anche questo libro è un tour, che però unisce al gusto per il palato quello per la storia del nostro Paese. Regione per regione, città per città, vengono presi in esame quei piatti che hanno contribuito a disegnare una specifica identità, se ne analizzano le radici, si contestualizzano nella geografia e nella storia. Attraverso circa 150 capitoli, brevi ma densi, "la storia d'Italia è servita in tavola". Qualche esempio, partendo da nord, passando per il centro e il sud e sbarcando nelle isole: il ritorno delle pere secche a Nave San Rocco; i panini come "escadron volant" a Bolzano; le tre fontine ad Aosta; cotoletta e zafferano a Milano; vulva di scrofa al terzo parto a Villastrada; i Celti alla sfida dell'oca a Palmanova; susine da sale a Trieste; bue grasso a Carrù; "duja" e paniscia a Vercelli; gnocco inflazionato a Verona; il fiore che si mangia a Treviso; il cappon magro a Genova; la "mesciùa" alla Spezia. E ancora: salame rosa a Bologna; erbazzone e vacche rosse a Reggio Emilia; vincisgrassi del principe ad Ancona; ciaùscolo a Cingoli; acquacotta e scottiglia ad Arezzo; un cacciucco con 5 "C" a Livorno; pesce al porco a Perugia; stringozzi a Spoleto; oliardo e lardolio a Rieti; carote e porchetta a Viterbo; la panarda dell'Aquila; l'agnello in brodo di Scanno. In Molise lo scippo di Venafro; la cicoria di Orazio a Foggia; "ciceri e ttria" a Lecce; "menesta mmaretata" a Napoli; pezzogna e coniglio di fossa a Ischia; una podolica "negata dal computer" in Basilicata; peperoncino a Diamante; stoccafisso contro pesce spada a Reggio Calabria. Oltre lo stretto, Palermo o l'agrodolce; il cappero a Pantelleria. Tra i sardi: lumache e "rostificebus" a Sassari; l'invenzione dell'aragosta catalana ad Alghero. (F.R.)



VALLE D'AOSTA

MONTEROSA
19 marzo 2010

Ristorante "Olympic" della famiglia Ciocchini, fondato nel 1964. ●*Via Marconi 2, Saint Vincent (Aosta);* ☎*0166 512377, fax 0166 512785; coperti 45.* ●*Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 3-20 novembre; giorno di chiusura martedì.* ●*Valutazione 7,60; prezzo € 55,00; tradizionale, familiare.*

Le vivande servite: scampi gratinati al forno con radicchio tardivo brasato all'aceto balsamico; tagliolini al nero di seppia con asparagi e calamaretti; rana pescatrice e carciofi con pancetta croccante su tortino di patate; fazzoletti di pasta sfoglia con crema pasticciera e frutti di bosco.

I vini in tavola: Chardonnay 2008 (Anselmet); Chardonnay 2007 (Planeta).

Commenti: Il menu proposto a base di pesce tende a valorizzare la ricerca di materie prime di eccellente qualità. Particolarmente apprezzato l'antipasto, caratterizzato da un ottimo abbinamento per contrasto tra il dolce degli scampi, freschissimi, e l'amaro del radicchio. Graditi i tagliolini, sia pure leggermente disarmonici. Creativa l'eccellente e prelibata tranche di rana pescatrice, dalla perfetta cottura. Vero che gli "insaporitori", specie la pancetta e la patata, messi in bocca insieme al pesce, ne hanno coperto il sapore. Per chiudere fazzoletti di pasta sfoglia, leggeri e delicati, con una deliziosa crema pasticciera e frutti di bosco. Dessert semplice e ben proposto. Una menzione particolare per lo Chardonnay 2008 di Anselmet, un "grande" produttore valdostano di valore assoluto. Un abbinamento eccellente ai piatti di pesce. È stato preferito al pur valido e noto Chardonnay siciliano di Planeta, forse troppo "barricato".

PIEMONTE

ASTI
9 febbraio 2010

Ristorante "Salera" di Albino Gado, fondato nel 1965. ●*Via Mons. Marello 19, Asti;* ☎*0141 410169, fax 0141 410372; coperti 500.* ●*Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura nessuno.* ●*Valutazione non assegnata per la particolarità dell'evento; prezzo € 60,00; tradizionale.*

Le vivande servite: polibibite decisione e inventiva con dolce forte, traidue, prefazione gustativa, placafame, orto cubo; antipasto intuitivo; aerovivanda tattile con rumori e odori; mare d'Italia; tuttoriso; carne plastico; dolcelastico; datteri al chiaro di luna comeunanuvola.

I vini in tavola: Barbera d'Asti "Sori dei Mori", Cantina di Vinchio e Vaglio Serra; birra chiara; Piuomenoperdiviso.

Commenti: Interclub con Rotary e Inner wheel per celebrare il futurismo. Il Simposiarca Malfa ha voluto non solo proporci un menu, ma creare un'oasi futurista: infatti nella sala del ristorante era stata adibita una mostra per permetterci di consumare un aperitivo itinerante mentre si ammiravano i quadri. A tavola piatti strani, a volte sconcertanti, che però avevano il potere di sollecitare tutti e cinque i sensi. Vigoroso l'apporto sensoriale di giochi di suoni e di luci che hanno accompagnato il convivio. Mentre gli Accademici degustavano piatti estrosi di aspetto così come di sapore, degli attori declamavano testi dell'epoca. Nella sala del "Salera", trasformata in "Taverna del Santo Palato" (come recita il titolo del manifesto), è stata presentata un'invenzione di complessi plastici che nutrono gli occhi ed eccitano la fantasia prima di tentare le labbra.

CIRIÈ
18 marzo 2010

Ristorante "Le Bistrot" dell'"Albergo d'Italia" di Rodolfo Benco, fondato nel 2008. ●*Piazza Garibaldi 7, Chivasso (Torino);* ☎*011 9103691; coperti 75.* ●*Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura domenica.* ●*Valutazione 8; prezzo € 35,00; elegante.*

Le vivande servite: tartare di tonno rosso obeso; gamberi e verdurine in tempura croccante; parmigiana di zucchine, bufala e speck; risotto all'Arneis; agnolotto di coniglio e limone saltato al burro e salvia; arrosto di manzo con purea di mele al Calvados; semifreddo al croccante con salsa al cioccolato fondente del Venezuela.

I vini in tavola: Vermentino "Acquagiusta" Tenuta La Badiola; Chardonnay "L'Altro" Pio Cesare; Verduno Pelaverga "Basadone" Castello di Verduno; "Ala" Duca di Salaparuta.

Commenti: Posto elegante, buona la cucina, buona la presentazione dei piatti, servizio discreto. Ottimo rapporto qualità/prezzo. Ristorante di recente apertura con chef e proprietari molto giovani, ma attenti alla qualità. Claudio Santacroce ha celebrato la riunione conviviale della cultura con una interessante relazione sui nuovi prodotti importati dalle Americhe.

IVREA
25 marzo 2010

Ristorante "Aquila Antica" di Federico Cimadom, fondato nel 1876. ●*Via Gozzano 37, Ivrea (Torino);* ☎*0125 641364, fax 0125 641615; coperti 100.* ●*Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura domenica.* ●*Valutazione 7,10; prezzo € 35,00; tradizionale.*

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto; battuta di

INDICE

Valle d'Aosta, Piemonte	*pagina* 45
Liguria	47
Lombardia	48
Trentino-Alto Adige	50
Veneto	51
Friuli-Venezia Giulia, Emilia Romagna	52
Toscana	54
Marche	55
Umbria, Lazio	56
Abruzzo	58
Molise, Campania	59
Puglia, Sicilia	60
Sardegna, Europa	62
Nel mondo	63
CARNET DEGLI ACCADEMICI	65
DALLE DELEGAZIONI	67

Ai Delegati: *imprescindibili ragioni editoriali rendono necessario mantenere i "Commenti" delle riunioni conviviali in uno spazio limitato. La direzione della rivista ha provveduto a tagliare i "Commenti" che superano il limite, indicato (peraltro da sempre) sulle schede prestampate, di dieci righe dattiloscritte. La decisione è stata presa nella convinzione che le ragioni di fondo che l'hanno determinata verranno comprese e applicate.*

PIEMONTE segue

CUCINA PIEMONTESE A MONACO DI BAVIERA CON IL FIGLIO CUOCO DI GIOVANNI GORIA

Monaco di Baviera gode dell'appellativo di "città più a nord d'Italia" per il suo ricchissimo patrimonio artistico, tra cui chiese, monumenti, musei e teatri di storica influenza italiana, per la sua elegante city, per il suo clima e per l'attrazione verso il bel Paese dei suoi abitanti, che hanno favorito l'affermazione della cucina italiana, ben rappresentata da ristoranti di ottimo livello. Ma nessun ristoratore offre la tradizionale cucina del Piemonte collinare e vignaiolo e così, un po' per nostalgia della cucina di casa e un po' per promuoverne la conoscenza, i due Accademici di inossidabile stampo piemontese Ettore Borello ed Eugenio Clivio con la guida del Delegato Bernardo Zanghi hanno organizzato una particolarissima riunione conviviale invitando a Monaco il giovane chef di cucina astigiano Luigi (Gigio) Goria. Gigio Goria è un figlio d'arte: dice lui stesso, infatti, di essere stato irrimediabilmente contagiato dalla passione per i fornelli del papà, l'umanista della gastronomia e grande Accademico Giovanni Goria, già Vice-Presidente dell'Accademia. Da ragazzo Luigi Goria accompagnava il papà nelle sue "missioni" culturali enogastronomiche presso i ristoranti del Monferrato, per poi assisterlo nelle meticolose ricerche sulle fonti delle ricette tipiche, che più tardi vennero pubblicate. Gigio Goria, dopo aver lavorato come cuoco presso lo storico ristorante "Le Tre Galline", rinomato tempio della cucina piemontese nel centro di Torino, tornato da breve ad Asti, è ora lo chef di cucina del locale "Antico Caffè Ligure", nel cuore della città. Il menu degustazione, una maratona cucinaria come si conviene a una vera cena piemontese, proposto da Goria è stato concepito come "catering e banqueting" con servizio all'italiana nello "Skybar" dell'Ufficio europeo dei brevetti. Esso ha offerto un vasto e ricco panorama sulle antiche tradizioni della cucina piemontese-monferrina e ha armoniosamente accompagnato di piatto in piatto come omaggio a prodotti di eccellenza del Piemonte. Tre squisiti antipasti hanno fatto grande onore alla tradizione piemontese con (tenerissima) carne cruda monferrina di vitello "d'la fassun", (saporitissimo) flan di porri e topinambur su specchio di peperone in vellutata, (poco penitenziali) quadrelle di baccalà con i profumi degli orti della valle Tanaro, poi due primi con (supremi) agnolotti quadri monferrini di tre carni mantecati nel sugo d'arrosto, e (quaresimali) maltagliati con i fagioli dall'occhio di Refrancore, l'antico (e delicatissimo da preparare) arrosto di sottopaletta delle famiglie nobili casalesi con le (storiche) acciughe della via del sale, i formidabili formaggi castelmagno, raschera d'alpeggio e robiola di Roccaverano con pere "d'la madernassa" caramellate nel miele di castagno delle valli cuneesi, (peccaminoso) zabaione arricchito in semifreddo con scaglie di cioccolato torinese e torrone artigiano. Questi piatti d'autore, con cui Goria e il suo aiutante in cucina Beppe Mossotto hanno interpretato antichi piatti piemontesi tratti dal ricettario paterno, hanno fatto provare l'emozione delle tradizioni e fornito ghiotti spunti ai Simposiarchi per raccontare note storiche sui costumi e sulle tradizioni gastronomiche della cucina regionale piemontese, che sa offrire sia sublimi sintesi gastronomiche dell'unità d'Italia come lo zabaione, sia dignitosissimi baluardi di identità regionale come gli agnolotti e i formaggi d'alpeggio. I vini, selezionati e serviti in sala da Corrado Camerano, terzo alfiere della spedizione astigiana, hanno fatto ottimo onore alle eccellenti tradizioni enologiche dell'Astigiano: Roero Arneis Docg 2009 dell'Azienda Negro di Monteu Roero, Barbera d'Asti Doc Sanbastian 2007, Barbera d'Asti superiore Doc Nizza 2007 dell'Azienda Dacapo di Agliano Terme e Moscato d'Asti Docg 2009 dell'Azienda Saracco di Castiglione Tinella. Alla festosa riunione conviviale hanno partecipato numerosi ospiti appassionati di gastronomia e diverse autorità della scena culturale e diplomatica di Monaco, tra cui il console generale italiano dottor Chiodi Cianfarani, sempre attento a sostenere le attività di eccellenza italiane, il console generale austriaco dott.ssa Pech e la direttrice dell'Istituto italiano di cultura dott.ssa Gruber.

carne cruda; "capunet" tradizionale con fonduta di toma della Valchiusella; risotto con asparagi e fontina; capretto al forno con contorno di ratatuia; zabaione freddo con torcetti di Agliè; colomba pasquale.

I vini in tavola: Spumante di Erbaluce (Azienda vitivinicola Roberto Crosio, Caluso, Torino); Petit Arvin (Azienda Les Crêtes, Aymavilles, Aosta); Barbera d'Alba Doc "Torriglione" 2008 (Azienda Renato Ratti, La Morra, Cuneo); Moscato "Primo Bacio" (Cascina Scagliola, Calosso, Asti).

Commenti: La Delegazione ha rivisitato questo antichissimo ristorante di tradizione in occasione del recente cambio di gestione. Quella nuova, giovane, volenterosa e accettabile, richiede ancora un affinamento per mantenere il livello precedente. La serata è stata molto piacevole e calorosa, allietata anche da una relazione tenuta dal bano della Croazia, autorevole capo dell'importante manifestazione del Carnevale di Ivrea: "Polenta e merluzzo". Nel corso della serata il Delegato ha ricordato che il mese di marzo è dedicato alla cultura e ha fatto un appello a contribuire all'arricchimento della Biblioteca accademica. Il Simposiarca Arturo Martinoli ha svolto in maniera efficace il suo ruolo; molto gradito dalle signore il grazioso omaggio floreale in tema con la serata dedicata alla primavera.

NOVARA
13 marzo 2010

Ristorante dell'hotel "San Rocco" di Hotel San Rocco srl. ●Via Gippini 11, Orta San Giulio (Novara); ☎0322 911977, fax 0322 911964; coperti 150-200. ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 8,90; prezzo € 70,00; raffinato, elegante, sul lago, con piscina, sale riunioni e aria condizionata.

Le vivande servite: tartine, sfogliatine, finger food, verdure in tempura, altre ghiottonerie; vellutata di patate con bottarga con cozze in crosta di mais e ostriche gratinate; ravioli di pasta al miele farciti di cipollotti su crema di fegato grasso; luccioperca bruschettato con fave mantecate, salsa di pecorino e tempura di capperi; lombo di agnello al nero di olive, salsa di asparagi e uovo di quaglia fritto; cioccolato in coppa Martini; caffè e friandises.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene brut Doc (Le Culture Fagher); Pinot grigio del Collio 2007 (Siegel); Pinot nero Blauburgunder 2006 (Cantine Prod. San Michele Appiano); Moscato d'Asti (Cascina Fondi).

Commenti: La riunione conviviale della cultura ha avuto un menu particolare: è stato piacere dei sensi, divertimento del gusto e della vista, certamente uno stacco dalla consuetudine quotidiana. Il cibo trattato con abilità, consumato con parsimonia catturando tutti i gusti, era legato ai sapori, ai colori, ai profumi degli ingredienti. Il valido chef (Paolo Viviani), di buon rango e professionalità, conoscitore delle buone materie prime, delle giuste dosi e degli adeguati accostamenti, può creare felicità, benessere. Tutti i commensali hanno espresso compiacimento

e hanno tributato un lungo applauso di soddisfazione per questa riunione conviviale di grande successo e particolarmente interessante. È seguito un qualificato momento culturale evidenziato da Mario Tuccillo. Sono stati presentati i due nuovi Accademici Silvio Dell'Acqua e Teresio Novella, ai quali è stato consegnato il pacco dono.

PINEROLO
23 febbraio 2010

Ristorante "La Nicchia" di Franco Turaglio e Giulia Porta, fondato nel 2002. ●Via Roma 9, Cavour (Torino); ☎0121 600821, anche fax; coperti 45. ●Parcheggio incustodito, insufficiente; prenotazione necessaria; ferie 10 giorni a gennaio e 15 giorni ad agosto. ●Valutazione 7,50; prezzo € 42,00; accogliente.

Le vivande servite: lombo di coniglio grigio avvolto nel lardo al rosmarino con la sua riduzione; tortino di carciofi della riviera su fonduta di toma di Bobbio; gnocchetti di "sairas" al burro di Brussino e timo; sella di maialino da latte a lunga cottura laccato al vin cotto di mele e confettura di mele e zenzero; tortino cioccolato Milano Caffarel al cuore morbido di extra vergine e pepe di Sichuan; catalana al genepy occitan; mousse all'olio di menta di Pancalieri.

I vini in tavola: Perle di Malva brut (Scuola Malva Arnaldi Bibiana); Petite Arvine (Cantina Anselmet Villeneuve Aosta); Nebbiolo d'Alba (Azienda agraria Ca' del Baio Treiso Cuneo); Passito di Malva (Scuola Malva Arnaldi Bibiana).

Commenti: Per aprire la stagione accademica siamo ritornati dopo alcuni anni in questo ristorante che continua a riscuotere successi nel territorio e che vanta nella sua cantina ben 350 etichette. L'elegante locale è all'interno di un edificio di fine Settecento nel centro di Cavour. Il Simposiarca Alberto Negro ha concordato un menu con piatti legati alla tradizione, alla stagionalità e a prodotti del territorio come la toma di Bobbio, la menta di Pancalieri, il burro di Brussino. I piatti più apprezzati sono stati il secondo e i dolci. Piacevole e interessante il colloquio con il patron Franco Turaglio sul menu. La riunione si è conclusa con la soddisfazione generale.

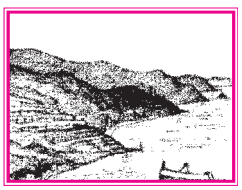
TORINO LINGOTTO
11 marzo 2010

Ristorante "Al Gatto Nero" di Andrea Vannelli, fondato nel 1927. ●Corso Filippo Turati 14, Torino; ☎011 590414, fax 011 502245; coperti 50. ●Parcheggio nelle vicinanze; prenotazione consigliabile; ferie variabili in estate; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,60; prezzo € 60,00; elegante.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto: salsiccia cruda, finocchiona, frittatine di cipolla, acciughe fritte, crostini toscani; insalata tiepida di mare; baccalà mantecato con la patata e l'olio extra vergine; paccheri di Gragnano al ragoût d'anatra; costata di manzo alla fiorentina con fagioli cannellini al fiasco e patate fiammifero fritte; sorbetto di mandarino al Cointreau; zuccotto fiorentino al cioccolato (ricetta di Giusto Falchero) con brigidini di Lamporecchio e cantuccini di Prato.

I vini in tavola: Franciacorta Ferghettina brut (Roberto Gatti); Fiano di Avellino 2006 (Guido Marsella); Rosso di Cercatola 2005 (Fattoria del Buonamico); Vin santo 2005 (Enzo Carmignani).

Commenti: Si ritorna sempre con piacere in questo locale che offre alcune incrollabili certezze sullo stile, l'accoglienza e l'assoluta attenzione per le materie prime impiegate. Dopo alcuni sfiziosi stuzzichini, si comincia con una proposta classica ma relativamente poco conosciuta: la versione toscana del baccalà mantecato che, a differenza della più nota versione veneta, prevede l'aggiunta di patata schiacciata e l'esclusivo utilizzo di olio di oliva. Segue il primo piatto, paccheri conditi con ragù d'anatra, che evidenziano qualche problema di punto di cottura e non risultano completamente legati dal condimento. D'altra parte il numero dei commensali sfiorava i novanta, creando inevitabilmente qualche piccolo problema di servizio simultaneo per le preparazioni più delicate. La tradizionale costata fiorentina è risultata veramente eccezionale: perfetta per preparazione, consistenza e aroma. Finale all'altezza ancora con una proposta fiorentina: zuccotto al cioccolato equilibrato e piacevole. Un sentito apprezzamento per questa famiglia di ristoratori che in ogni occasione continua a profondere un impegno appassionato.



LIGURIA

ALBENGA E PONENTE LIGURE
6 marzo 2010

Ristorante "Pernambucco" di Luciano e Ivana Alessandri, fondato nel 1972. ●Viale Italia 35, Albenga (Savona); ☎0182 555118, fax 0182 53458; coperti 50+20. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie dall'1 al 10 ottobre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,50; prezzo € 50,00; elegante, tradizionale.

Le vivande servite: tortino di bianchetti; bianchetti lessati con olio e limone; insalata di carciofi di Albenga e gamberi; frittelle di bianchetti; carciofi fritti; minestra di bianchetti; orata, branzino e pagaro di lenza al forno con carciofi di Albenga; cima con carciofi di Albenga saltati; torta di frutta fresca con crema pasticciera.

I vini in tavola: Riviera Ligure di Ponente Pigato "Vigne veggie" Doc 2008; Rosso "A Seiana" 2007 (Azienda agricola Massimo Alessandri, Ranzo).

Commenti: La primavera nelle campagne di Albenga porta i carciofi migliori, il mare invece offre i bianchetti. Questi prodotti sono stati proposti alla riunione conviviale della cultura, che ha visto ospiti le Delegazioni di Torino, Alessandria, Asti e Pinerolo con i rispettivi Delegati, il Direttore del Centro Studi del Piemonte Mario Tuccillo e il Consultore Giorgio Zò. I piatti hanno entusiasmato gli Accademici, che hanno espresso unanime consenso. Molto apprezzati i bianchetti e i carciofi per freschezza ed equilibrio dei sapori. I pesci al forno e la cima erano semplicemente perfetti. Il profumo del mare poco lontano e il sole hanno reso questa giornata da ricordare con particolare gioia, per lo spirito di amicizia e di convivialità che ha accompagnato ogni momento. Applausi alle cuoche e all'ottimo e puntuale servizio.

GENOVA EST
23 marzo 2010

Ristorante "Trattoria detta del Bruxaboschi" della famiglia Sciaccaluga, fondato nel 1862. ●Via Francesco Mignone 8, Genova; ☎010 3450302; coperti 150. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliata; ferie feste natalizie e agosto; giorno di chiusura lunedì e domenica sera. ●Valutazione 8,50; prezzo € 40,00; tradizionale.

Le vivande servite: piccola torta pasqualina con salsa allo zafferano; cima alla genovese con bicchierino di spinaci liquidi; ravioli di patate quarantine con profumo di pesto; fricassea d'agnello nostrano con carciofi al verde; vitella "a quello moddu" con funghi porcini; semifreddo all'ananas con salsa di mele; tranci di colomba pasquale; carrello dei liquori.

I vini in tavola: Rossese di Dolceacqua Affosso; Moscato Ca' d'Gal.

Commenti: Dei ravioli di patate, in questo caso le patate quarantine, si era persa memoria, ma la famiglia Sciaccaluga, che dal 1862 conduce lo storico ristorante genovese nei locali che hanno visto il compiersi dell'unità d'Italia, ha riportato alla ribalta questo tradizionale e gustosissimo primo piatto, tipico della cucina di terra dell'Appennino ligure. Molto apprezzata, così come tutti i piatti serviti, la superlativa vitella all'uccelletto ("a quellu moddu") con i funghi porcini, che ha giustamente meritato un sostenuto applauso da parte di tutti. Ottima la scelta dei vini, che col Rossese di Dolceacqua ci ha fatto rimanere in terra ligure e col Moscato ha reso ancor più delizioso un vero trionfo di dolci.

SAVONA
28 febbraio 2010

Ristorante "Lilliput" di Angelo Nan. ●Regione Zuglieno 49, Noli (Savona); ☎019 748009; coperti 60. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie 15 novembre-5 dicembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,50; prezzo € 60,00; elegante.

Le vivande servite: focaccia al formaggio; frittatine di verdure; acciughe ripiene; frittini di carciofi; crostacei, verdure e pesci in crema di limone; taglierini verde e mare; bacialli al rosmarino; orata al cartoccio; torta meringata del "Lilliput"; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Vermentino Doc; Rossese Doc; Moscato d'Asti Doc.

Commenti: Gli Accademici si sono ritrovati per festeggiare, insieme al Delegato e a una folta rappresentanza della Delegazione di Albenga, il cinquantesimo della costituzione. Il ristoratore ha dato ulteriore prova della sua maestria e del suo estro nella preparazione delle vivande, che, come sempre, ha insaporito con la propria cortesia e simpatia.

SAVONA
31 marzo 2010

Ristorante "Madonna del Monte" di Marco Saettone, fondato nel 1938. ●Via Nostra Signora del Monte 36, Savona; ☎019 862969; coperti 90. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie occasionali;

LIGURIA segue

giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,50; prezzo € 35,00; tradizionale.

Le vivande servite: passalandrea, panissa, frittelle di baccalà, farinata con bianchetti; insalta di baccalà alla portoghese; ravioli di carciofi al castelmagno; buridda di stoccafisso alla ponentina; sorbetto agli agrumi; demichuit al cioccolato fondente e peperoncino.

I vini in tavola: Rosso dei Colli di Luni; Vermentino di Gallura; Moscato d'Asti.

Commenti: La riunione conviviale è stata dedicata, come da tradizione, alla cucina dello stoccafisso e del baccalà, che tanta parte ha avuto nel sostentamento della popolazione savonese, soprattutto nei secoli passati. Gli Accademici, convenuti numerosi, hanno avuto modo di apprezzare quello che una volta era "il pesce povero", preparato con cura e maestria, sposato in armonica congruenza e in giusta misura con i prodotti tradizionali del territorio. Le vivande, tute quante di materie raffinate nella loro semplicità, hanno rivelato come il gestore si prodighi nella ricerca e nell'utilizzo di materie prime selezionate e ne assicuri la conservazione delle originarie caratteristiche organolettiche. Ancora una volta il ristoratore ha accolto la Delegazione, che riserva il mese di febbraio alla cucina tradizionale, e ha consentito di apprezzare, accompagnandole con la gentilezza e la cortesia, quelle vivande d'un tempo, preparate secondo antiche ricette, che altrimenti si avvierebbero alla desuetudine. Gli Accademici hanno convenuto che la bravura e la cortesia del gestore e il valore dei prodotti hanno ben meritato il piatto dell'Accademia consegnato nell'occasione, con la promessa di perpetuare la tradizione da tempo avviata.

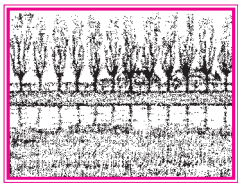
TIGULLIO
19 marzo 2010

Ristorante "La Darsena" di Anna Maria Gelli, fondato nel 1950. ●Via de Gramsci 6, Santa Margherita Ligure (Genova); ☎0185 293612, fax 0185 284780; coperti 100. ●Parcheggio grande e vicino; prenotazione consigliabile; ferie 15 giorni a novembre e gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,30; prezzo € 37,00; elegante.

Le vivande servite: flûte di benvenuto; tonno e pesce marinati; salmone affumicato; insalata di mare, polpo e patate, gamberetti e scampetti; risotto ai frutti di mare; taglierini con totanetti; gamberi e totani alla griglia; fritto misto; dolce della casa.

I vini in tavola: bianco Cortese.

Commenti: In un ambiente prestigioso ed elegante, affacciato sul mare, è stato servito un menu sovraccarico di portate, che nella sua realizzazione cucinaria ha soddisfatto per alcuni piatti, mentre per altri il risultato è stato ritenuto inferiore alle attese. Buono e solerte il servizio, bene abbinati i vini. Complimenti da parte del Delegato al Simposiarca Luigi Fois per la programmazione. Riunione conviviale molto partecipata, dedicata alla consegna del distintivo onorifico ad alcuni Accademici.



LOMBARDIA

ALTO MILANESE
23 marzo 2010

Ristorante "Bar Trattoria Gildo" di Daniela Gasparini, fondato nel 1974. ●Via Barbara Melzi 162, Legnano (Milano); ☎0331 548388; coperti 50. ●Parcheggio incustodito, sufficiente, scomodo; prenotazione consigliabile; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 6,70; prezzo € 25,00; tradizionale.

Le vivande servite: composta di tofu e carote; carciofi fritti; involtino di porro; cipollotti all'aceto balsamico; risotto con zucchine e fiori di zucca; seitan impanato al sesamo; asparagi e uovo; torta mimosa.

I vini in tavola: Barbera e Pinot bianco in caraffa.

Commenti: Il tema della serata è stato incentrato sulla cucina vegetariana e in particolare su seitan e tofu. Per sottolineare, come sempre, l'aspetto culturale delle cene accademiche, la naturopata Gabriella Rodinò ha esposto i principi essenziali di una corretta alimentazione, con particolare riferimento all'ambito vegetariano. La proprietà del locale si è cimentata in un gradevole e apprezzato antipasto, mentre il risotto, a causa della mancanza del classico brodo di carne e del midollo, ha deluso le aspettative. Il commento unanime ha evidenziato un buon apprezzamento non solo per l'antipasto ma soprattutto per il dolce. La serata si è conclusa con un piacevole intervento/dibattito a tre giocato fra la relatrice naturopata, la proprietaria del locale e il Delegato.

BERGAMO
9 marzo 2010

Ristorante "Antico Ristorante del Moro" di Chicco Coria, fondato nel 1948. ●Viale Papa Giovanni 12, Bergamo; ☎035 2289200; coperti 120. ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 8; prezzo € 40,00; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: aperitivo con stuzzichini (8); antipasto di carciofi su passata di cipollotto novello e tartufo primaverile (7,50); maccheroni con foje, cacio, pepe e guanciale (8); punta di asparagi con uova in camicia e crema di parmigiano (9); dolce alla ricotta in zuppetta di frutta alle spezie (7,50).

I vini in tavola: Chardonnay Terre da Vino Vallerenza (7,50); Lugana Soraighe (8,50); Pinot nero Terlan (8); Moscato Terre da Vino (8).

Commenti: Ai piedi dei propilei e con magnifica vista verso la vicina Città alta, questo antico ristorante ha avuto recentemente la fortuna di essere preso in gestione da un famoso chef della Nazionale cuochi, Chicco Coria. Sono stati riservati agli Accademici un prezzo ridottissimo e un servizio davvero curato, in una elegante saletta con le luci giuste. Numerosissimi i soci; un grande applauso ha accolto la prima donna entrata a far parte della Delegazione di Bergamo. Il maestro chef ha deliziato con la sua brigata e con i suoi consigli di gran classe: l'uovo in camicia era semplicemente perfetto.

DESTRA OGLIO
18 marzo 2010

Ristorante "Caffè la Crepa" dei fratelli Malinverno, fondato nel 1960. ●Piazza Matteotti 13, Isola Dovarese (Cremona); ☎0375 396161, fax 0375 949396; coperti 40. ●Parcheggio incustodito, sufficiente e comodo; prenotazione consigliabile; ferie seconda metà di gennaio e seconda metà di settembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7; prezzo € 40,00; familiare, caratteristico.

Le vivande servite: baccalà in insalata; tortelli al provolone di Cremona; baccalà in umido con polenta; assaggio di formaggi con mostarda.

I vini in tavola: Malvasia Colli Piacentini (Piacentini); Bianco dei Colli Morenici (Stefanoni).

Commenti: Nell'atmosfera sempre affascinante di questo locale, che i fratelli Malinverno hanno fatto diventare con

CELEBRATI A SAVONA I 50 ANNI DELLA DELEGAZIONE

La Delegazione di Savona ha celebrato il proprio cinquantenario (è nata nel 1960) nel medesimo ristorante in cui si svolse la prima riunione conviviale, il "Lilliput" di Noli. Il Delegato onorario Giuseppe Robatto, oltre a essere la memoria storica della Delegazione, ha potuto avvalersi della originaria edizione del Carnet degli Accademici di quell'anno e ha letto i nomi e ricordato le figure prestigiose di coloro che costituirono la Delegazione, tracciando per sommi capi le iniziative e l'impegno di ciascuno per lo sviluppo dell'azione accademica sul territorio. Ribatto ha quindi illustrato il grande affresco, dipinto sulla parete della sala del ristorante da un valente pittore, il maestro Salino, in occasione della prima riunione conviviale della Delegazione. Quest'opera d'arte raffigura tutti i partecipanti ed è un modo unico e irripetibile per conservarne il ricordo. Alla presenza del Coordinatore territoriale Paolo Lingua, il Delegato ha poi consegnato i distintivi d'argento e d'oro agli Accademici che vantano oltre venticinque e trentacinque anni di appartenenza all'Accademia. Ha ben meritato il piatto accademico Angelo Nan, il ristoratore che ha visto nascere e crescere la Delegazione e ora l'accoglie di nuovo dopo cinquant'anni.

grande impegno e passione un tempio della tradizione gastronomica del territorio, la Delegazione si è incontrata a tavola con un menu ispirato dal periodo quaresimale, con i piatti scelti che fanno parte della vasta proposta sempre presente sulla carta che caratterizza il locale. Da segnalare i tortelli di provolone e le ottime variazioni nell'utilizzo dell'alimento di magro principe delle nostre campagne, ossia il baccalà. Buono l'abbinamento dei vini in tavola ai quali è stata affiancata anche un'ottima birra.

LARIANA
3 marzo 2010

Ristorante "La Vignetta". ●Via Montegrappa 32, Cernobbio (Como); ☎031 3347055. ●Parcheggio custodito, insufficiente; prenotazione consigliabile. ●Valutazione 7,50; prezzo € 45,00; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: calamaretti alle mandorle; alicette marinate; squattrone; terrina dello chef "Ciochetto"; crostone alla toscana; filettini di maiale al Porto Ruby con polentina gialla; fondente al cioccolato cotto al momento.

I vini in tavola: Valdespino Sherry Manzanilla Deliciosa, Martinez Porto Fine Ruby; Marco De Bartoli Marsala Vigna Miccia.

Commenti: Grazie alla curiosità e alla passione dell'Accademico Giussani, la Delegazione ha sperimentato accostamenti inusuali per la tradizione italiana, utilizzando a tutto pasto vini liquorosi. Ottimo l'accostamento dello Sherry Manzanilla con le alicette marinate e lo squattrone (filetto di pigo salato e leggermente affumicato). Come sempre perfetto il Marsala Vergine, anche con il tortino al cioccolato. Esperienza interessante ma… viva la tradizione!

LODI
12 marzo 2010

Ristorante "Antica Casota de Balcon" di Giuseppina Mauri, fondato nel 2009. ●S.P. 25 per Boffalora d'Adda km 1,750, Col del Prete (Lodi); ☎0371 564076; coperti 60. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,40; prezzo € 35,00; rustico.

Le vivande servite: pesciolini dell'Adda fritti; polpette di Renzo; brodo della moglie del sarto; polenta bigia con lo stufato dell'osteria della "Luna Piena"; stracchino di gorgonzola con le noci di fra Galdino; chicchera di cioccolata calda della badessa con i biscotti della monache.

I vini in tavola: Lugana 2008 (Avanzi); Barbera vivace dell'Oltrepò; Sangue di Giuda.

Commenti: Riunione conviviale dedicata alla cucina dei "Promessi sposi", significativamente organizzata in una trattoria sulla riva del fiume Adda, al quale è stato dedicato il primo apprezzatissimo antipasto. A seguire le polpette, interpretate nella variante avvolta in foglie di verza, legate con lo spago. L'ispirazione per il primo piatto è scaturita dal capitolo 24, quando Lucia, liberata dall'Innominato, si rifugia nella casa del sarto e viene rifocillata con fumante brodo di cappone, guarnito con fette di pane. Di ottima fattura anche la polenta di Tonio nel romanzo, di Storo per gli Accademici, accompagnata da un equilibratissimo stufato, di quelli che è sempre più difficile trovare. Un buon gorgonzola lodigiano ha evocato lo stracchino che Renzo mangiò sulla strada per Gorgonzola, prima di lasciarci ritirare, come Gertrude all'ingresso in convento, dalla fumante tazzina di cioccolata con frolle casalinghe.

MILANO DUOMO
25 febbraio 2010

Ristorante "Masuelli San Marco" di Giusepe Masuelli e famiglia, fondato nel 1921. ●Viale Umbria 80, Milano; ☎02 55184138, fax 02 39844063; coperti 65. ●Parcheggio incustodito; prenotazione necessaria; ferie dal 6 al 28 agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì a mezzogiorno. ●Valutazione 7,85; prezzo € 65,00; tradizionale.

Le vivande servite: setosa tiepida di patata al lardo e rosmarino (7,21); salumi piemontesi affettati (7,68); agnolotti al ragù di carne (8,67); guanciale di fassone con polenta di mais ottofile (7,95); "bunet" della Langhe (7,79).

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Primo Franco) 2008; Barbera del Monferrato Doc 2008, Barbera d'Asti superiore "Castagnassa" Doc 2008 e Barbera chinata (tutti e tre di Post del vin).

Commenti: Serata di notevole successo e gradimento accademico in uno dei locali storici di Milano, da sempre molto attento al rispetto e alla conservazione delle tradizioni sia milanesi che piemontesi. Se tutte le portate hanno avuto notevole successo, una nota di particolare merito è stata assegnata agli agnolotti, che hanno riscosso una valutazione di vera eccellenza. Nel corso della serata è stato festeggiato Nanni Oreglia per i suoi 25 anni di attività accademica. Unico neo di una riunione conviviale perfettamente riuscita è stato la distribuzione dei tavoli in tre salette adiacenti: ciò non ha consentito a tutti di seguire con la dovuta attenzione l'interessante presentazione del Simposiarca Nicola Favia.

VALLECAMONICA
4 marzo 2010

Ristorante "Al Vicolo" della famiglia Abondio, fondato nel 2006. ●Via Vicolo del Noce 1, Darfo Boario Terme (Brescia); ☎0364 535941; coperti 30-40. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 35,00; tradizionale, familiare, accogliente.

Le vivande servite: piccoli assaggi di antipasti "Al Vicolo"; gnocchi al cucchiaio con burro fuso e pancetta; tagliolini di grano saraceno con funghi porcini; punta di vitello ripiena con polenta e spicchi di patate; torta Engadina.

I vini in tavola: Spumante brut "I cultivar delle volte" Vallecamonica, Cortefranca Doc, "Azienda agricola Uberti"; Cabernet Sauvignon "Tentazioni d'Alba"; Passito di Pantelleria.

Commenti: Il ristorante accogliente, sito in una casa ristrutturata su tre piani, consente di avere tre ambienti separati per accogliere un massimo di 40 persone. Appartiene alla famiglia Abondio dal 2006. La cucina è tradizionale con apertura alle sperimentazioni. I prodotti sono locali e di buona qualità. La cena è stata di buon livello, buone anche la disposizione dei commensali e la predisposizione della tavola. Gli Accademici hanno gradito gli gnocchi al cucchiaio che ricordano le ricette della nonna, ma che ancora oggi sono molto apprezzati.

VARESE
16 marzo 2010

Ristorante "Università della Birra" di Franco Re, fondato nel 1993. ●Via Mascagni 14, Azzate (Varese); ☎0332 458676, fax 0332 459425; coperti 40. ●Parcheggio incustodito, insufficiente; prenotazione non necessaria; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 50,00; accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: salmone affumicato in casa con trucioli di legno di melo bagnati con birra Stout, servito con panna acida e focaccina di patate; mousse di baccalà con pane alla Guinness; gamberi rossi di Sicilia spadellati con burro di Normandia e vaniglia; soupe à l'oignon con birra in cottura servita in pagnotta di pane pugliese; cinghiale toscano in porchetta, marinato alla birra o cotto allo spiedo con roesti di patate e verdure; tris di formaggi alla birra con gelatina di birra; cubo di zabaione con riduzione alla Xyauy.

Commenti: Una riunione conviviale decisamente diversa dal solito quella celebrata presso l'"Università della Birra" con il tema della serata "A tutta birra". La birra infatti, proveniente da diversi microbirrifici di varie parti del mondo, è stata assaggiata partendo da una gradazione bassa e da un colore chiaro, salendo fino al colore ambrato e alla gradazione del vino che ha accompagnato il dessert. La stessa birra è stata una componente importante per la cottura, la marinatura o l'affinatura del cibo. Simposiarca della serata è stato Guido Trolli che ha ricordato come la birra abbia una storia così antica che si pensa sia nata insieme al pane, avendo infatti la stessa composizione; ha poi ricordato che quando la birra diventa un prodotto di nicchia è giusto paragonarla al mondo dei grandi vini. Le birre e i singoli piatti sono stati magnificamente decantati dall'espertissimo titolare del locale Franco Re. Il menu ha avuto delle punte di eccellenza nei gamberi di Sicilia, inzuppati in una salsa dolce alla birra che ricordava la crema mou; nella superba zuppa di cipolle servita in pagnotta croccante; nei formaggi particolarissimi perché affinati nella birra; da ultimo il connubio tra il dessert e il bicchierino di birra ad alta gradazione è stato un grande successo di abbinamento. Al termine della serata l'amico Loris Ribolzi, pittore di professione e coltivatore per passione, accompagnato dalla moglie, Anna, ha fatto omaggio agli intervenuti di un assaggio d'olio extra vergine d'oliva di Imperia.

VOGHERA OLTREPÒ PAVESE
19 marzo 2010

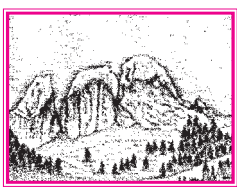
Ristorante "La Piramide Celeste" di Manuel Gandini, fondato nel 2007. ●Via Baracca 6, Rivanazzano (Pavia); ☎0383 92755; coperti 60+20 all'aperto. ●Parcheggio comodo; prenotazione gradita; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione non eseguita data la particolarità della serata; prezzo € 38,00; elegante, giovane.

Le vivande servite: testina di vitello in gelatina; crostini di taleggio; risotto con filetti di pesce persico; gnocchi di patate al gorgonzola; "busecca" o tagliata di angus argentino; torta di riso e latte con salsa alla cannella.

I vini in tavola: Verdea; San Colombano Doc fermo; San Colombano Doc riserva; Moscato (Cantina Pietrasanta in San Colombano al Lambro).

TRENTINO-ALTO ADIGE segue

Commenti: "A tavola con Renzo e Lucia" è il titolo di un libro di ricette e menu dal mondo dei "Promessi sposi "che è stato scelto per questa serata dedicata alla cultura. Era presente l'autrice Luisa Vassallo che ha parlato del libro e di come, da scrittrice di novelle e poesie, sia arrivata per caso a scrivere di cucina. Una serata interessante e divertente che ha avuto per protagoniste le ricette estrapolate dal testo e magistralmente interpretate dallo chef Manuel Gandini. Una menzione particolare per la testina di vitello e per il risotto con il pesce persico veramente delizioso. Anche la trippa ("busecca") è stata molto gradita pur se alcuni commensali hanno preferito la più "tranquilla" alternativa della tagliata di angus argentino che in questo locale è sempre perfetta. Trattandosi di una riunione conviviale ispirata alle vicende manzoniane, anche per i vini si è pensato a una provenienza "milanese" con gli ottimi prodotti forniti dalla cantina di Carlo e Lucilla Pietrasanta di San Colombano al Lambro. Graditissimo ospite l'amico Federico Maisano, Delegato di Lodi, con la moglie Patrizia.



TRENTINO - ALTO ADIGE

BOLZANO
18 marzo 2010

Ristorante "Patauner" della famiglia Patauner, fondato nel 1912. ●Via Bolzano 6, Settequerce (Bolzano); ☎0471 918502; coperti 50. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione non necessaria; ferie due settimane a febbraio e due settimane a luglio; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 40,00+ vino; familiare, accogliente.

Le vivande servite: tartara di manzo con crostini e burro; insalatina con asparagi, fegato di capretto e salsa bolzanina; gnocchi di patate e ricotta con ragoût di guanciale di manzo; agnello nostrano al forno e sella d'agnello, patate al rosmarino e ratatouille; misto semifreddi con insalata d'arance.

I vini in tavola: Spumante von Braunbach brut Settequerce; Pinot nero Montigl 2007 e Merlot Siebenich 2007, Cantina di Terlano.

Commenti: Ristorante storico vicino a Bolzano, situato in campagna in mezzo alle coltivazioni degli alberi di mele (merita una visita in primavera con gli alberi in fiore), gestito dal 1912 sempre dalla famiglia Patauner, che si tramanda la tradizione cucinaria. In cucina da 35 anni il signor Patauner, affiancato da due anni dal figlio che ha fatto esperienze anche all'estero, mentre la signora si occupa della sala. Ottima la tartara di manzo (uno dei piatti forti del locale), eccellente l'insalatina di asparagi con il fegato di capretto (il piatto più apprezzato della serata), interessante l'accostamento degli gnocchi con il guanciale, la carne dell'agnello al forno era nostrana mentre quella della sella proveniva dalla Nuova Zelanda e più di un commensale ha notato la differenza di gusto; buono il misto di semifreddi.

BRESSANONE
26 marzo 2010

Ristorante "Adler" della famiglia Pircher, fondato nel 1608 e gestito dal 1962. ●Piazza von Kurz 3, Villabassa (Bolzano); ☎0474 745128, fax 0474 745278; coperti 72+48. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliata; ferie variabili; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 8,20; prezzo € 84,00; tradizionale.

Le vivande servite: pane fatto in casa con "Schmalz" e burro salato della valle di Braies; saluto della cucina (carpaccio di manzo e terrina di coda di bue al cucchiaio); cervella di vitello all'uovo su insalata di dente di leone e asparagi; crema di formaggio grigio con julienne di porro e crostini di pane nero; ravioli di sanguinaccio alla tirolese; lonza di agnello "von Kurz" con rombi di patate e crauti al vino bianco; tortino di riso e latte alla cannella e gelato al latticello.

I vini in tavola: Arunda brut (Talento Meltina); Sanct Valentin Chardonnay 2006 (S. Michele Appiano); Campaner Cabernet Sauvignon 2007 (Kellerei Terlano).

Commenti: Il Simposiarca Hugo Goetsch ha voluto ripercorrere gli antichi sapori contadini con materie prime povere (lo "Schmalz", assimilabile allo strutto, il formaggio grigio, il riso), selvatiche (il dente di leone, gli asparagi) oppure ormai dimenticate (cervello, sangue, latticello) e ha organizzato il convivio nel piccolo regno della chef Helene Markart, questo albergo-ristorante gioiello nel pieno centro di Villabassa. Accompagnati da una puntuale relazione del giornalista Rai e scrittore Silvano Faggioni, che con la stessa chef è autore di numerosi libri di cucina dell'area dolomitica, e accolti con calda professionalità dai proprietari del locale, gli Accademici hanno atteso con molta curiosità e con qualche iniziale diffidenza, ben presto accantonata, la successione dei piatti: l'antipasto di cervello si giocava su un sofisticato contrappunto tra la delicatezza della carne e l'amarognolo del radicchio e degli asparagi; la levità del porro sottolineava la sapida e gradevole zuppa; il contrasto tra il lieve affumicato dello speck e il dolce del sangue strutturava i ravioli; la punteggiatura di timo e rosmarino tendeva la lonza di agnello alla perfezione; la speziata cannella e l'acidulo latticello si confrontavano col riso in una riuscita reinterpretazione di un piatto della memoria. Questa memorabile cena ha premiato il ristorante con un punteggio molto alto, accolto con evidente soddisfazione dalla chef che ha omaggiato i partecipanti di un suo recente libro, "La cucina magica delle Dolomiti". Qualche perplessità sul prezzo è stata bilanciata dall'alto livello del servizio e dalla riuscita della serata.

MERANO
17 marzo 2010

Ristorante "Forsterbraeu" di Helmuth e Thomas Geier, fondato nel 1869. ●Corso Libertà 90, Merano (Bolzano); ☎0473 236535, fax 0473 212535; coperti 350. ●Parcheggio scomodo; prenotazione non necessaria; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,40; prezzo € 50,00; caratteristico.

Le vivande servite: capuccino ai crauti; manzo lesso in agro; "Spaetzle" (gnocchetti) al porro e speck; stinco di vitello al forno con verdure; crème brûlée alla citronella con gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Pinot grigio Vorberg 2007 (Cantina Terlano); Anticus riserva 2006 (Baron Salvadori, Magrè all'Adige).

Commenti: Questa grande birreria nel centro della città per tanti anni è stata un punto di ritrovo a tutte le ore. Poi per qualche anno una gestione poco attenta ne aveva offuscato l'immagine. Da qualche tempo i nuovi gestori, i fratelli Geier, hanno con successo fatto rivivere i vecchi tempi. Cucina classica di birreria con qualche guizzo di fantasia, persino una carta dei vini di tutto rispetto per chi, magari, non vuole pasteggiare con le ottime birre speciali della fabbrica Forst e servizio attento e veloce. Il cuoco Andreas Pichler ha presentato alcuni piatti classici, ma anche fantasiosi come gli gnocchetti o il dessert di ispirazione fusion. Il tutto cucinato con grande attenzione.

TRENTO
25 marzo 2010

"Cantine Mezzacorona". ●Via Quattro Novembre, Mezzacorona (Trento); ☎0461 616339. ●Parcheggio scomodo.

Le vivande servite: profezeni di vitello, tartare di petto d'oca, sfere di mela golden dorata, mousse di trentingrana, baccalà mantecato; tartare di vitello all'albese con piccoli crostini dorati, involtini di trotella affumicata, formaggio caprino; crespella dorata al forno con ripieno di ragù d'anatra e mela; cannelloni al nero di seppia con gamberi e pomodori Pachino e pesto al basilico; tagliata di manzo al forno con patatine a spicchi e ratatouille di verdure; soufflé al cioccolato bianco e mandorle con coulis all'arancia.

I vini in tavola: Rotari cuvée 28 Talento - Trento Doc; Pinot grigio Castel Firmian 2009, Mezzacorona - Trentino; Chardonnay grand réserve 2008, Kendall Jackson - California; Nero d'Avola 2008, Feudo Arancio - Sicilia; Cabernet Sauvignon 2008, Casillero del Diablo reserve Concha y Toro - Cile; Teroldego Rotaliano riserva 2006 Mezzacorona - Trentino:

CURIOSITÀ

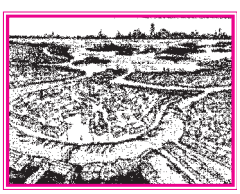
La cena di Achille

Gli eroi omerici sono eccessivi in tutto. Pensiamo al loro comportamento alimentare: la sera, a banchetto, divoravano buoi interi. Allora nessuno pensava che fossero bulimici o che avessero bisogno di cure psicanalitiche.

EVA CANTARELLA
(dal "Corriere della Sera")

Marques De Caceres Tempranillo 2005, Rioja - Spagna; Hekate 2006, Feudo Arancio - Sicilia: Sauternes 1997 Château Liot, Barsac - Francia.

Commenti: Un ambiente suggestivo, ma davvero insolito, ha accolto numerosi Accademici per una serata molto particolare. La "location" era l'avveniristica "Cantina sociale Mezzacorona". Il titolo della singolare riunione conviviale era "Opposti DiVini" e, insolitamente, si era puntato alla scelta di due vini simili e diseguali nello stesso tempo, a cominciare dalla provenienza. Su questa accuratissima e meditata scelta, l'enologo Lucio Matricardi ha fatto del vino il protagonista a cui, in seguito, ha sapientemente accostato i cibi. Con la gradita presenza di Mario Ursino, Delegato di Catania, accompagnato dalla gentile signora Rosetta, e di Fabio Rizzoli, Accademico e artefice dell'iniziativa, che ha ideato e offerto una serata di alta qualità nel luogo.



VENETO

ALTO VICENTINO
17 marzo 2010

"Antica Trattoria al Pesso" di Paolo Strobe, fondata nel 2008. ●*Stradella San Antonio 6, Trissino (Vicenza);* ☎*0445 491848; coperti 40.* ●*Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì.* ●*Valutazione 7,35; prezzo € 40,00; elegante, accogliente.*

Le vivande servite: stuzzichini con verdura in tempura, crostini di polenta con tartare di trota della Val Chiampo; terrina di coniglio lardellata ripiena di radicchio su letto di raperonzoli all'aceto balsamico; ravioli farciti di tarassaco e mezzena, con salsa all'*Helianthus tuberosus*; petto d'anatra scaloppato con rosole di campo e patate al forno alla vicentina; crema fritta alla vicentina con salsa all'uvetta e gelato alla grappa; caffè e liquori.

I vini in tavola: Bellaguardia extra brut metodo classico (Azienda agricola Bellaguardia); Chardonnay Valle dell'Agno Doc 2008 (Azienda agricola La Bertolà); Verdugo Merlot in purezza Igt 2007 (Azienda agricola biodinamica Masiero Gianfranco); Cul d'Oro Recioto di Gambellara Doc 2006 (Azienda agricola Davide Vignato)

Commenti: Per festeggiare la giornata della cultura, la Delegazione, Simposiarca Vittorio Margoni, ha organizzato una serata all'insegna di una cena a km zero in quanto i prodotti utilizzati, unica eccezione per l'accenno di aceto balsamico dell'antipasto, sono del territorio con un raggio non di più ampio di 10 km. Al tavolo una terrina di coniglio dal gusto delicato, degli ottimi ravioli fatti in casa ripieni di tarassaco e formaggio vezzena con una salsa all'*Helianthus tuberosus*, al secolo rapa tedesca o topinambur. Il petto d'anatra era sapientemente cucinato e insaporito con un ristretto al Merlot, stesso vino abbinato al piatto e prodotto a circa 5 km dal locale. Il dessert con la riscoperta della crema fritta e l'innovazione dell'abbinamento con il gelato alla grappa. Nel complesso la serata è riuscita molto bene, dando risalto ai prodotti del territorio che hanno deliziato anche gli ospiti della Delegazione, quali il sindaco e l'assessore alla Cultura del Comune di Trissino.

ALTO VICENTINO
14 aprile 2010

Ristorante "Damini & Affini" di Gianpietro e Giorgio Damini, fondato nel 2007. ●*Via Generale Cadorna 33, Arzignano (Vicenza);* ☎*0444 452914, fax 0444 458363; coperti 35-40.* ●*Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie tre settimane in agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì.* ●*Valutazione 7,70; prezzo € 45,00; elegante, accogliente, caratteristico.*

Le vivande servite: stuzzichini della casa, selezione di salumi Damini; battuta al naturale e battuta con crescione e dressing all'aceto balsamico; maccheroncini con cime di rapa e bottarga di muggine; insalata di pancia di manzo con asparagi e senape; sfogliatina con gelato alla cassata; caffè e liquori.

I vini in tavola: Gran Cuvée spumante metodo classico (Azienda agricola Fongaro); Turbiana bianco veronese Igt 2008 (Azienda agricola Filippi); 4 Elementi rosso veneto Igt 2008 (Azienda agricola Masari); Fior d'Arancio vino spumante dolce colli euganei Doc 2008 (Azienda agricola La Montecchia).

Commenti: Per festeggiare l'equinozio di primavera, la Delegazione si è portata in Arzignano in un locale aperto da alcuni anni e molto curioso, trovandosi all'interno di un negozio di macelleria e gastronomia-enoteca, per una degustazione di piatti di stagione presentati dal Simposiarca Enzo Dalla Valle. Dopo un assaggio di salumi vari, fra i quali una mortadella artigianale del bolognese Pasquini, si è passati all'antipasto costituito da una battuta al coltello di carne cruda. A seguire il primo, un piatto di pasta fatta in casa condita con cime di rapa e bottarga di muggine dal gusto delicato ed equilibrato. Ottimo anche il secondo, ovvero un'insalata di pancia di manzo condita con asparagi e senape che ha insaporito ma non troppo il piatto, che ha letteralmente stregato gli astanti. Per finire una coppa di gelato alla cassata con una sfoglia appena preparata dallo chef Giorgio Damini, che a fine serata, unitamente al fratello Gianpietro, è stato complimentato per la buona riuscita della cena, curata nei minimi particolari, compreso l'abbinamento piatto vino, ricevendo anche il piatto dell'Accademia in ricordo dell'evento.

LEGNAGO BASSO VERONESE E POLESINE OVEST
10 marzo 2010

Trattoria "Corte Rossa" di Maria Zanetti, fondata nel 2007. ●*Via Spinetti 42, Vallese di Oppeano (Verona);* ☎*045 7134643; coperti 120.* ●*Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie luglio; giorno di chiusura lunedì e martedì.* ●*Valutazione 7,80; prezzo € 35,00; accogliente.*

Le vivande servite: antipasto di salumi e verdure gratinate; polenta calda con funghi; tortelloni al burro fuso con buccia di limone grattugiata; risotto di radicchio e Amarone; tagliata di costa di bue alla brace; contorni misti di stagione; formaggi con mostarda fatta in casa; dolce della casa.

I vini in tavola: Brut di Bardolino Chiaretto (Cantina Roeno); Valpolicella "Ripassa" 2007 (Cantina Zenato); Recioto 2006 (Cantina Giuseppe Campagnola).

Commenti: Locale molto giovane, aperto nel 2007, ma molto legato alla tradizione; in cucina la signora Maria che, utilizzando prodotti di corte spesso di propria produzione, esegue piatti con ricette di famiglia. Il risultato è di grande genuinità e gradevolezza. In sala la figlia che si prende cura dei commensali. Il pezzo forte, ma non l'unico, è il grande camino dove vengono cotte su braci di legna le varie carni che il locale propone. Serata molto positiva apprezzata dagli Accademici che ringraziano il Simposiarca Piero Avrese per aver organizzato alla perfezione la cena.

VERONA
18 marzo 2010

Ristorante "Villa Ballarini" della famiglia Ballarini, fondato nel 2001. ●*Via Fabio Filzi 10, Cellore d'Illasi (Verona);* ☎*045 6520636, fax 045 6528595; coperti 50+25.* ●*Parcheggio comodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura martedì e lunedì sera.* ●*Valutazione 8; prezzo € 35,00; familiare.*

Le vivande servite: misticanza di insalatina con pinzimonio croccante all'olio extra vergine della Val d'Illasi e moscardini di caprino; sfoiade ai funghi porcini e quagliette ubriache; costolette di agnello cimbro lardellato con patatine al rosmarino; cestino dorato di vaniglia e frutti di bosco.

I vini in tavola: Soave Doc 2007 "I Tarai" Azienda agricola Corte Moschina; Valpolicella classico superiore Doc 2007 Rubinelli Vajol; TerradeiForti Valdadige Doc Enantio riserva 2006 Maso Roveri; Recioto di Soave Docg 2006 Azienda agricola Corte Moschina.

Commenti: Il Simposiarca, Accademico Fabrizio Farinati, ha voluto far partecipare la Delegazione all'iniziativa "Tre strade per mille sapori", organizzata dalle strade del vino di Soave, Valpolicella e TerradeiForti. Gli Accademici hanno potuto degustare, con grande partecipazione e soddisfazione, creazioni cucinarie in abbinamento ai vini di tre tra le più importanti Doc veronesi. Degne di nota l'abilità e maestria con le quali lo chef Tiziano Marchi ha fuso piatti tradizionali del territorio alle sue innovative e raffinate ricette. Di pregio la selezione dei vini. Grande cordialità e professionalità del personale di sala.

VICENZA
20 marzo 2010

Ristorante "Da Remo" di Mario Baratto, fondato negli anni Sessanta. ●*Località Ca' Impenta 14, Vicenza;* ☎*0444 911007; coperti 180.* ●*Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie ultima settimana di luglio e prime tre settimane di agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì.* ●*Valutazione non effettuata vista la particolarità dell'evento; prezzo € 50,00.*

Le vivande servite: baccalà mantecato alla veneziana, latteccio in tempura, torta salata al baccalà, lingue di baccalà, frittatina di bruscandoli; fagottino di baccalà e coppie di pane ferrarese; risotto di bruscandoli; polenta e baccalà alla vicentina; colombe pasquali di Dario Loison.

I vini in tavola: Cuvée Prestige - Franciacorta Docg (Ca'

VENETO segue

del Bosco - Erbusco, Brescia); Vespaiolo Breganze Doc 2009 (Cantina Maculan - Breganze, Vicenza); Recioto di Gambellara Docg Spumante (Casa Vinicola Zonin - Gambellara, Vicenza); Grappe Nardini (Distillerie Nardini - Bassano del Grappa, Vicenza).

Commenti: Gli Accademici vicentini, che nel 1975 tennero a battesimo l'allora nascente Delegazione di Ferrara, hanno ospitato gli amici ferraresi per festeggiare il loro 35° di fondazione. L'incontro ha avuto successo, si è svolto in gioiosa amicizia e hanno riscosso consensi entusiastici anche le visite culturali ai due capolavori palladiani, la "Rotonda" e il Teatro olimpico. Il Siniscalco Giovanni Manfredini ha curato il convivio e scelto come filo conduttore il "bacalà". Perfettamente abbinati i vini, serviti a temperature corrette. Molto apprezzato il fagottino, un mix di baccalà alla vicentina e mantecato presentato su foglia di bietola, ideato dallo chef Mario Baratto. Il risotto ai bruscandoli è l'ennesima conferma della bontà dei risotti veneti. Prima del baccalà alla vicentina proposto come da ricetta classica codificata dalla Venerabile Confraternita del baccalà alla vicentina, l'Accademico Antonio Di Lorenzo ha trattato il tema "I vicentini, imprenditori geniali anche in cucina, padri del bacalà". Saluti dei due Delegati, Giovanni Marchesini e Victor Dana, e consegna da parte del Segretario generale Paolo Petroni dei distintivi d'oro per i 35 anni di appartenenza al sodalizio a Giuseppe Nardini, Walter Giacometti e Severino Sani, Vice-Presidente vicario dell'Accademia.

FRIULI - VENEZIA GIULIA

MUGGIA CAPODISTRIA
marzo 2010

Ristorante "Taverna Cigui" della famiglia Cigui, fondato nel 1970. ●*Località Santa Barbara, Muggia (Trieste);* ☎*040 273363; coperti 40+60.* ●*Parcheggio incustodito, scomodo.* ●*Valutazione 8; prezzo € 60,00; rustico di campagna.*

Le vivande servite: fritto misto dell'ultimo orto d'inverno; filetto di maiale su polentina con verze al tegame; minestra di fagioli con granoturco giovane (bobici); porchetta al forno; puntine di maiale in agrodolce; patate campagnole; radicchio selvatico con i ciccioli; mele al forno.

I vini in tavola: birre artigianali Campagnolo, Zaule, Trieste.

Commenti: Serata molto piacevole dedicata alla Giornata della cultura, vissuta in un clima di grande familiarità, in un ambiente piacevole e cordiale. Buono il menu rustico di campagna che ben si accompagnava alla birra, che era il tema conduttore della serata. Molto apprezzata la porchetta al forno così come gli altri piatti. È seguita una breve conversazione per illustrare la storia della birra, seguita da una illustrazione da parte dei birrai sui metodi e sui prodotti usati per la produzione della stessa. Numerosi gli ospiti, tra cui il Coordinatore territoriale Renzo Mattioni. Nell'occasione sono stati presentati due nuovi Accademici. I Delegati Mattioni e Samer hanno presentato la nuova guida gastronomica, nella sua nuova veste e per la selezione dei ristoranti fortemente voluta dal presidente Giovanni Ballarini.

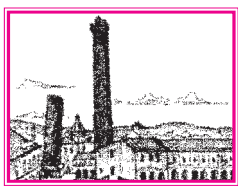
PORDENONE
19 marzo 2010

Ristorante "Prata Verde". ●*Via Dino De Carli 26, Prata (Pordenone);* ☎*0434 621619, fax 0434 620277; coperti 100+50.* ●*Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì a mezzogiorno.* ●*Valutazione 7; prezzo € 35,00; tradizionale, caratteristico.*

Le vivande servite: antipasto azzurro (sarde "in saor", alla piastra, fritte); pasta e fagioli con radicchio rosso e polenta ai ferri; trota con asparagi; baccalà alla vicentina su crostone di pane; torta di pane all'uvetta e mele con salsa alla vaniglia.

I vini in tavola: Bianco di Rigole - Pinot bianco fermo, Friulano, Le Bastie bianco 2006 (tutti di Azienda Tomasella).

Commenti: Il Delegato Stefano Zanolin ha presentato "Le buone tavole della tradizione". I Simposiarchi Paolo Bellavitis e Giovanni Lessio hanno proposto un menu di magro, in rispetto del periodo quaresimale. Discreto il tris di sarde presentato come antipasto, con nota di preferenza per la sarda "in saor". Piatto di radicata tradizione la pasta e fagioli, a condimento dei freschi germogli di radicchio, raccolti in campo aperto, esecuzione valutata molto positivamente. Deludente la trota, forse penalizzata dal protrarsi della parte dedicata agli aspetti culturali della serata. Baccalà alla vicentina, che in altra occasione ha avuto il plauso della Confraternita di Sandrigo, di ottima esecuzione, confermata dall'alta votazione ottenuta dagli Accademici. Sempre conforme alla tradizione, piatto solitamente definito "povero", la torta di pane di buona realizzazione. Non eccezionali i vini, controverso il giudizio in particolare sul bianco Le Bastie, Tocai barricato, che nelle intenzioni doveva reggere il difficile confronto con il sapore spesso invadente del baccalà. Ospitalità e servizio curati con gentilezza e premura. Consegnato a Luigi Malossi il distintivo d'oro e a Giovanni Scarpa quello d'argento con attestato, rispettivamente, per i 35 e i 25 anni di anzianità accademica.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA SAN LUCA
26 marzo 2010

Ristorante "Antica Trattoria Uliani" della famiglia Truzzi, fondato nel Novecento. ●*Via Porrettana, Pioppe di Vergato (Bologna);* ☎*051 917146; coperti 50.* ●*Parcheggio ampio; prenotazione consigliabile; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera e lunedì.* ●*Valutazione 8; prezzo € 35,00; tradizionale, accogliente, caratteristico.*

Le vivande servite: antipasto leggero; risotto al vino rosso, tortellini "neri" al tartufo; cotoletta di melanzane farcita; sorbetto al limone; tagliata di manzo all'aceto balsamico con patate al forno e insalata di stagione; crostata casalinga, zuppa inglese e crème caramel.

I vini in tavola: Cartizze di Valdobbiadene; Lambrusco Salamino di Santa Croce; Sangiovese di Romagna Doc 2008 Campo del Sole.

Commenti: Splendida riunione conviviale nella bella sala di questo storico locale, con le pareti tappezzate di quadri e gremita sino al limite della capienza. I Simposiarchi Antonio Cunsolo e Piero Di Donato hanno scelto un menu ricco e stimolante, preparato con perizia e servito con professionalità. Piatto d'onore il sorprendente tortellino "nero" generosamente ricoperto di scaglie dell'ottimo tartufo locale, impeccabilmente servito in una scenografica coppa di cristallo nero (il colore della sfoglia è ottenuto dal mallo della noce). Molto apprezzati anche il risotto dalla cottura perfetta e la cotoletta di melanzane farcita. La famiglia Truzzi è stata calorosamente applaudita per le sue capacità e anche per lo straordinario rapporto qualità/prezzo.

BORGO VAL DI TARO
17 aprile 2010

Ristorante "Berzolla" di Anita Berzolla, fondato nel 1888. ●*Strada provinciale 42, Albareto (Parma);* ☎*0525 999828; coperti 200.* ●*Parcheggio insufficiente; prenotazione non necessaria; ferie mai; giorno di chiusura venerdì.* ●*Valutazione 7,30; prezzo € 27,00; tradizionale, familiare.*

Le vivande servite: salume misto, torte d'erbette, di patate e riso; tagliolini ai funghi prugnoli; frittata ai funghi prugnoli; scaloppina in crema di funghi; fragole con gelato.

I vini in tavola: Malvasia dei Colli Parmensi; Chianti della Cantina Berzolla.

Commenti: La riunione conviviale ha inaugurato l'apertura della stagione del fungo prugnolo, tipico prodotto della Val Taro. Ospiti il sindaco di Albareto e Accademici della Lunigiana e di Roma. Le pietanze improntate all'esaltazione del sapore del fungo prugnolo hanno riscontrato vivo apprezzamento. Una cucina semplice i cui piatti riportano la tradizione alla ribalta. Simposiarca il coman-

CURIOSITÀ

Mozzarella inamidata

Un caseificio di Monterotondo produceva mozzarelle usando latte in polvere e, per gonfiarle, al posto del caglio usava amido, proibito dalla legge. Poi le vendevano come provenienti da latte di bufala. I carabinieri ne hanno sequestrato dieci tonnellate.

(da "Il Tempo")

dante delle Guardie forestali di Parma, Fedele Pierluigi, che nel suo intervento ha delineato le proprietà organolettiche del fungo prugnolo sottolineandone le caratteristiche in un contesto territoriale incontaminato. Di qualità i salumi e le torte salate, adeguati i vini, ottimo il rapporto qualità/prezzo.

CERVIA
11 marzo 2010

Ristorante "Al Teatro" di Maura e Sergio Crispoldi, fondato nel 1994. ●Via Circonvallazione Sacchetti 32, Cervia (Ravenna); ☎0544 71639, anche fax; coperti 50+20 in estate. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura lunedì, tranne a luglio e agosto. ●Valutazione 7,50; prezzo € 65,00; raffinato, accogliente.

Le vivande servite: aperitivo con polpettine di pesce fritte; insalata terra e mare con vinaigrette di saba e aceto balsamico; capesante gratinate con formaggio di fossa; lasagnette con ragù di pesce; passatelli al pescato con radicchio e pomodori ciliegini; trancio di ricciola con porro, capperi e pomodoro fresco; frittura mista dell'Adriatico; zuppa inglese romagnola; caffè e liquori.

I vini in tavola: Chardonnay frizzante, Albana di Romagna, Sangiovese di Romagna, Albana di Romagna dolce (tutti dell'Azienda agricola Poderi delle Rose).

Commenti: La riunione è stata dedicata alla Giornata della cultura; il Delegato, dopo aver salutato gli ospiti e gli Accademici, ha rivolto un particolare saluto e ringraziamento all'Accademico nonché Coordinatore territoriale della Romagna Gianni Carciofi consegnandogli il distintivo d'argento per aver raggiunto i 33 anni di vita accademica. La serata è stata allietata dai racconti proposti e sostenuti dal relatore Giorgio Montanari e dal Delegato Gian Bruno Pollini. Tra i piatti proposti, meritano un plauso le capesante gratinate con formaggio di fossa e i passatelli al pescato con radicchio e pomodori, nonché il trancio di ricciola; gradita la zuppa inglese romagnola (nella quale si impiega la ciambella anziché il savoiardo); equilibrati gli abbinamenti dei vini con i piatti. Al termine, il Delegato ha convocato a centro sala la brigata di cucina nonché i titolari del locale, ai quali ha poi espresso felicitazioni per la riuscita della serata.

LUGO DI ROMAGNA
20 marzo 2010

Ristorante dell'hotel "Ala d'Oro" di Nostri e Montuschi, fondato nel 1952. ●Corso Matteotti 56, Lugo di Romagna (Ravenna); ☎0545 22388; coperti 80+180 (sala ricevimenti). ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a mezzogiorno. ●Valutazione 7,50; prezzo € 30,00; elegante.

Le vivande servite: aperitivo con bollicine, frutta, fragole al cioccolato; fiori di zucca dorati con quenelle di ricotta e crema di pomodoro; margherite di asparagi al ragù bianco di coniglio ed erbe aromatiche; cosciotto di agnello al cartoccio con carciofi alla mentuccia; turbante di cioccolato e pistacchio con crema all'arancia.

I vini in tavola: Ortensia da uve Chardonnay Malvasia Sauvignon (Azienda agricola Villa Bagnolo - Castrocaro Terme - Forlì Cesena); Palazzetto Sangiovese superiore di Romagna Doc 2007 (Tenuta Valli - Ravaldino in Monte - Forlì).

Commenti: Riunione conviviale di primavera tenutasi assieme alla Delegazione di Imola con un menu che richiamava, dopo tanto inverno, la bella stagione. I saluti di rito del Delegato di Lugo, Pierangelo Raffini, e di quello di Imola, Gianni Mita, hanno aperto questa bella serata che ha sottolineato la fratellanza che accomuna le due vicine Delegazioni. La cena era contrassegnata dall'atteso spettacolo, al termine della riunione conviviale, dei fratelli Parmiani (attori teatrali e dialettali che hanno intrattenuto i presenti con una simpatica serie di sketch. Apprezzata anche la cucina, ormai conosciuta e testata varie volte durante questi anni, che offre una continuità nella qualità.

LUGO DI ROMAGNA
9 aprile 2010

Ristorante dell'hotel "Ala d'Oro" di Nostri e Montuschi, fondato nel 1952. ●Corso Matteotti 56, Lugo di Romagna (Ravenna); ☎0545 22388; coperti 80+180 (sala ricevimenti). ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a mezzogiorno. ●Valutazione non effettuata; prezzo € 20,00; elegante.

Le vivande servite: degustazione di salumi offerti dalla Golfera Salumi; strichetti con asparagi e prosciutto croccante; straccetti di manzo con pomodorini e rucola; mousse al cioccolato bianco.

I vini in tavola: Pignoletto frizzante Igt, Branchini Dozza Imolese; Capomaggio, Trebbiano di Romagna Doc 2008, Tenuta Valli - Ravaldino in Monte - Forlì; Tibano, Sangiovese di Romagna Doc superiore 2008, Tenuta Valli - Ravaldino in Monte - Forlì.

Commenti: Bella riunione conviviale organizzata insieme all'Accademico e presidente del Lions club di Lugo, Luigi Capucci. Presente anche il Lions club di Bagnacavallo. La serata era dedicata a un produttore locale: Golfera Salumi. Il dott. Marinelli, direttore di produzione, ha spiegato come la società stia crescendo in questi anni grazie alla continua ricerca e all'attenzione verso la clientela che soffre di intolleranze alimentari: tutti i prodotti sono senza glutine e con sale iodato. Le mortadelle sono senza polifosfati e senza derivati del latte e glutine. Affidabilità, tracciabilità, sostenibilità, ecologia e fonti rinnovabili sono i principi guida della società. Grande soddisfazione dei commensali anche nell'assaggio dei prodotti offerti dall'azienda, risultati tutti di ottima qualità, particolarmente gradita la golfetta. La serata è stata molto apprezzata da tutti gli Accademici.

PARMA BASSA PARMENSE
26 marzo 2010

Ristorante "Antica Locanda Stella d'Oro" di Marco Dalla Bona, fondato nel 2001. ●Via Mazzini 8, Soragna (Parma); ☎0524 597122, fax 0524 597043; coperti 50. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione non effettuata perché fuori Delegazione; prezzo € 55,00; elegante.

Le vivande servite: culatello di Zibello Dop di lunga stagionatura; ricotta al forno con guanciale croccante e parmigiano; anolino della Bassa parmense in timballo con salsa di porcini; filetto "Rosa di Parma" con salsa al tartufo nero di Fragno e fettuccine di verdure; zuppa inglese con salsa mou; caffè e distillati della casa.

I vini in tavola: Docg Vernaccia di San Gimignano Cusona (Tenute Guicciardini Strozzi); Doc Bolgheri superiore VignaRe (Villa Le Pavoniere); Igt Super Tuscan Sòdole (Tenute Guicciardini Strozzi); Doc Vin santo San Gimignano (Tenute Guicciardini Strozzi).

Commenti: Serata speciale, organizzata dal Delegato Massimo Gelati e dai Simposiarchi Giuseppe Scaltriti e Paolo Pongolini, svoltasi nel castello di Roccabianca, della famiglia Scaltriti. Ospite la principessa Natalia Guicciardini Strozzi (discendente diretta, per via femminile, di monna Lisa Gherardini, nota come La Gioconda), sommelier, direttore marketing e relazioni pubbliche delle Tenute Guicciardini Strozzi, che ha intrattenuto gli ospiti sulla millenaria storia dell'azienda vinicola di famiglia e sulle strategie comunicative dei prodotti alimentari italiani nel mondo. Il raffinato menu, curato dall'unico ristoratore stellato della Bassa parmense, ha convinto gli Accademici, a parte alcune critiche relative all'azzardata presentazione e rivisitazione dell'anolino della Bassa. Molto apprezzati i vini, in particolare la Vernaccia Docg, che si è perfettamente sposata con il culatello di lunga stagionatura. All'inizio della serata il Delegato ha illustrato il nuovo volume accademico e ha portato i saluti del Presidente Ballarini. Presente come tradizione il Coordinatore territoriale Vittorio Brandonisio con gentile signora.

RICCIONE-CATTOLICA
24 marzo 2010

Ristorante "Il Casale" di Maurizio Gambuti, fondato nel 1979. ●Via Abruzzo, Riccione (Rimini); ☎0541 604620, fax 0541 694016; coperti 140. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,90; prezzo € 35,00; accogliente.

Le vivande servite: ciccioli romagnoli, crostini, piadina con rucola selvatica e goletta croccante, fave fresche con pecorino di Levola, carciofi alla giudia e zucchine fritte; ceci con maltagliati; gnocchi di patate con ragù di coniglio e porcini; bracioline di agnello alla scottadito con patate di Montescudo al tegame; coniglio trifolato all'aceto di vino con insalatina; tortino caldo di mele Fuji, cialda croccante.

I vini in tavola: "Montù dell'Emilia" vino frizzante Igt (Tenuta La Granda, Calderara di Reno - Bologna); "Le More" Sangiovese di Romagna Doc (Azienda Castelluccio, Modigliana - Forlì-Cesena); "Ronco dei ciliegi" Sangiovese di Romagna Igt rosso 2005 (Azienda Castelluccio, Modigliana - Forlì-Cesena); "Alfiere" Docg Albana di Romagna passito (Cantina Ottaviani, Bertinoro - Forlì-Cesena).

Commenti: Il locale panoramico, posto sulla collina di Riccione alta, è un classico della ristorazione riccionese ed è condotto, ormai da molti anni, da Maurizio Gambuti coadiuvato, in cucina, dalla sorella Mariella. La cucina, che utilizza preferibilmente materie prime del territorio, è sempre di buon livello e la carta dei vini è abbastanza ricca di proposte. La cena, che si è tenuta nella sala principale molto ben allestita e riservata per

EMILIA ROMAGNA segue

l'occasione agli Accademici, è risultata molto piacevole, in ciò favorita dai piatti di buon livello proposti e dal loro corretto abbinamento con i vini. Gli Accademici hanno particolarmente apprezzato gli antipasti, le bracioline di agnello, il coniglio trifolato e i dessert.

RIMINI
24 marzo 2010

Ristorante "Verde Mare" di Mario, Monica ed Elisa Sapigna, fondato nel 1970. ●Via Padre Tosi 1044, Sant'Arcangelo di Romagna (Rimini); ☎0541 626629, anche fax; coperti 90+70. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie una settimana dal 25 dicembre, una settimana da fine maggio, e una da fine agosto; giorno di chiusura venerdì. ●Valutazione 7,20; prezzo € 48,00; accogliente.

Le vivande servite: prosciutto e salame; ricotta infornata con pesto e pomodori; paté di vitello servito con pane tostato e scaglie di grana; cupola di bresaola e robiola; sformato ai porcini servito caldo; dallo spiedo lombo d'agnello, maialino da latte, coniglio in porchetta, pollo; tagliata di manzo; verdure gratinate; verdure grigliate; patate al forno; semifreddo alla nutella; sfogliata con crema al mascarpone e frutti di bosco; marocchino; mascarpone cioccolata e profumo di caffè; caffè e digestivi.

I vini in tavola: Sangiovese Rubicone Igt; Bischero (Tenuta Santa Lucia, Mercato Saraceno); Albana di Bertinoro.

Commenti: Il ristorante vanta un'ampia offerta di carne e un grande focolare alimentato a legna dove c'è una macchina con cinque

spiedi. In occasione della riunione conviviale, gli spiedi erano occupati da maialino da latte, agnello, pollo e coniglio. Le carni vengono così cotte ai raggi infrarossi della vivace fiamma e sotto lo spiedo non c'è la leccarda, perché le carni non vengono pennellate con olio, ma vengono sgrassate naturalmente durante la cottura. Come dimostra la votazione, gli Accademici hanno apprezzato gli spiedi, come pure la serie di dolci e i vini.

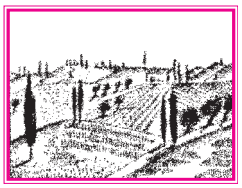
SALSOMAGGIORE TERME
25 marzo 2010

Ristorante "La Buca" di Leonarda Leonardi, fondato nel 1897. ●Via Ghizzi 6, Zibello (Parma); ☎0524 99214, fax 0524 99720; coperti 50. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,60; prezzo € 50,00; tradizionale, familiare.

Le vivande servite: culatello; spalla cotta calda con mostarda; tagliatelle al culatello; tazzotta di anolini in brodo; germanino in salmì; mariola con zabaione all'aceto; carrello dei dolci (torte di mandorle, di mele, contadina, cacio bavarese, polentina di semolino con zabaione).

I vini in tavola: Fortana, Lambrusco, Gutturnio (tutti e tre La Buca); Malvasia dolce (Lamoretti); Moscato d'Asti "Sureimond" 2008 (Azienda agricola Bera).

Commenti: La Delegazione ha fatto visita a una trattoria che dal 1897, ininterrottamente, vanta una conduzione al femminile. Romilda, Zaira, Elena, Miriam e Laura, sono le cinque padrone di casa che si sono avvicendate alla guida di un locale che definire storico è riduttivo. Il menu è stato un viaggio tra piatti ben conosciuti dagli Accademici, che ne hanno ripercorso le saporose suggestioni anche attraverso la piacevole e documentata relazione del Simposiarca della serata Demetrio Bergamaschi. Immancabile l'apertura con culatello e tiepida spalla cotta accompagnata da saporosa mostarda.



TOSCANA

APUANA
25 marzo 2010

Ristorante "Bottaccio" della famiglia D'Anna, fondato nel 1983. ●Via Bottaccio 1, Montignoso (Massa Carrara); ☎0585 340031, fax 0585 340103; coperti 60+40. ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 7,08; prezzo € 55,00; elegante.

Le vivande servite: vellutata di asparagi con dadolata di foie gras; ravioli di borraggine con salsa matriciana; petto di faraona farcito con gli erbi, frittelle di tarassaco; sorbetto di fragole e menta con fragole essiccate; mousse al cioccolato bianco, vaniglia e gelato di lamponi alla rosa.

I vini in tavola: Rosé extra dry (Lamberti); Aulente Sangiovese Rubicone 2006 (San Patrignano); Moscato d'Asti.

Commenti: La Delegazione Apuana ha celebrato il mese dedicato alla cultura presso il "Bottaccio". Numerosi gli ospiti, tra i quali il prefetto di Massa Carrara, giornalisti, gastronomi, che hanno potuto assistere alla presentazione del volume "Le buone tavole della tradizione" presentato dal Direttore del Centro Studi territoriale Romolo Ciabatti e introdotto dal Delegato. Contrastato il giudizio sulle portate che probabilmente hanno risentito di un percorso gastronomico con pietanze sapide e successive portate molto delicate che non hanno potuto essere apprezzate appieno. Il giudizio complessivo si è giovato dell'eleganza del luogo, di notevole bellezza.

GARFAGNANA VAL DI SERCHIO
16 marzo 2010

Ristorante "Triti" di Roberto Triti, fondato nel 1967. ●Via Roma 29/31, Castelnuovo di Garfagnana (Lucca); ☎0583 62156, fax 0583 65279; coperti 45. ●Parcheggio inesistente; prenotazione consigliabile; ferie novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,40; prezzo € 35,00; tradizionale, familiare, accogliente.

Le vivande servite: vellutata di cipolle Tropea con bignolini; trancio di baccalà su crema di ceci; ravioli di ricotta ed erbette al burro fuso e salvia; risotto di farro Igp al pepe nero e pecorino; costolette di capretto con sformatino di patate ed erbe di campo; brasato di manzo al vino rosso e puré di patate; crostata di mele e di noci.

I vini in tavola: Franciacorta (Ca' del Bosco); Chardonnay (Colline Lucchesi Terre del Sillabo); Rosso delle Colline Lucchesi (Valgiano Palistorti); Moscato d'Asti (La Spinetta).

Commenti: La Delegazione è tornata dopo un anno, per la riunione conviviale della cultura, presso il ristorante "Triti" e anche questa volta la scelta si è rivelata assolutamente felice. L'accoglienza è stata molto cordiale, la tavola curata e arricchita da composizioni di variopinti anemoni. Il proprietario, molto attento alle tradizioni, ha ricevuto i complimenti del Delegato per essere stato inserito nella guida "Le buone tavole della tradizione", di cui gli è stata consegnata una copia. Il giudizio, unanime, è stato molto buono per tutti i piatti del menu. Particolare apprezzamento ha riscontrato il trancio di baccalà perché molto delicato e gustoso. Ottimi i ravioli, piatto tipico garfagnino, così come il risotto di farro. Piacevole, croccante e morbido di sapore è risultato il capretto nostrano, notevole anche perché non grondante di grasso. Buoni e ben abbinati i vini. Giusto il rapporto qualità/prezzo. Nel corso della serata l'Accademica Ilva Bacci, reduce da un lungo soggiorno in Cina, ci ha intrattenuto con una piacevole conversazione su: "Appunti di viaggio: Hong-Kong ore 13 pranzo in casa Turriani con Accademiche di tutto il mondo".

MUGELLO
18 marzo 2010

Ristorante "Il Teatro dei Medici" di Massimo Magini, fondato nel 1998. ●Località La Torre 14, Scarperia (Firenze); ☎055 08459876; coperti 70+20 all'aperto. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie dal 28 febbraio al 10 marzo e dal 15 agosto all'1 settembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 50,00; tradizionale.

Le vivande servite: insalata di carciofi e scaglie di pecorino fresco; tartara con patate gratinate; polentina con fegatini; pasta fatta in casa a forma di spiga condita con formaggio di fossa sopra un letto di pomodoro fresco; agnolotti al sugo d'agnello; brasato di agnello con piselli freschi; tagliata al lardo di Colonnata e radicchio di campo; frittelle di mele renette al gelato di crema; biscottini casalinghi.

I vini in tavola: Vernaccia Pietrafitta 2008; Rosso di Montalcino Campo ai Sassi 2007; Vin santo.

Commenti: La Delegazione del Mugello ha celebrato la serata della cultura con la presentazione del libro dell'Accademico Renzo Bartoloni "La ripartenza", edito dalla Etas per conto della Rcs e con la prefazione di Giuseppe De Rita. Il libro tratta argomenti di carattere economico e finanziario dopo la grande crisi del 2008, individuando anche i settori dove la "ripartenza" può essere più veloce e sicura per la società italiana. Tra questi Bartoloni individua il settore agroalimentare e turistico. La cena è stata all'altezza delle aspettative e con l'occasione, al cuoco e titolare del ristorante, Massimo Magini, è stato consegnato il libro "Le buone tavole della tradizione" che lo vede segnalato fra i migliori ristoranti.

SIENA
29 marzo 2010

Ristorante "Enoteca al Marsili" di Vittorio Pagni e Stefano Bruni, fondato nel 1981.

●Via del Castoro 3, Siena; ☎0577 47154, fax 0577 47338; coperti 100. ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura lunedì (da ottobre ad aprile). ●Valutazione 6,60; prezzo € 35,00; elegante, caratteristico.

Le vivande servite: pecorino al forno con miele e noci; risotto alle pere e gorgonzola con salsa al balsamico e cannella; cosciotto d'agnello al forno con erbe aromatiche accompagnato con patate all'alloro al forno; torta di pere e cioccolato.

I vini in tavola: Prosecco Mionetto Docg Valdobbiadene; Guidoriccio Strozzi Monteregio di Massa Marittima; Muffato Antinori.

Commenti: Riunione conviviale della cultura, con consegna dei distintivi a Franco Biondi Santi, Accademico fin dal 1977, a Lorenzo Nepi, nell'Accademia dal 1973 e a Giovanni Ginanneschi, addirittura dal 1961. La Simposiarca, Elena Terrosi Vagnoli, ci ha intrattenuto sul tema "Cibo e convivialità nella pittura naïf", soffermandosi su questo stile pittorico così particolare, caratterizzato da un'esecuzione elementare e semplice che racconta in modo fiabesco scene di vita quotidiana, con un ricco e vivace accostamento di colori, usati generalmente puri. Particolarmente toccante è stato il momento della premiazione degli Accademici "storici" della Delegazione, i quali con i loro interventi hanno fatto rivivere lo spirito alla base della nostra associazione. Lo chef, di origine non senese, ha tuttavia acquisito una buona conoscenza delle tradizioni locali che gli consente di presentare piatti della grande memoria toscana, inseriti in un menu in grado di soddisfare le più svariate esigenze.

VALDINIEVOLE
27 marzo 2010

Ristorante "Forassiepi" di Angelo e Piera Pirozzi, fondato nel 2004. ●Via Contea 1, Montecarlo (Lucca); ☎0583 229495, anche fax; coperti 100. ●Parcheggio riservato, incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura martedì e mercoledì a pranzo. ●Valutazione 7,50; prezzo € 50,00; elegante, tradizionale, in bella posizione panoramica.

Le vivande servite: aperitivo con antipasti; zuppetta di coda di rospo con carciofi; paccheri di Gragnano con gamberi, calamari e broccoli; grigliata di salmone, scampi, gamberi, mazzancolle, gallinella e calamaro ripieno; mousse di caffè, cestino di frutta in crema Chantilly; bignè alla banana.

I vini in tavola: Montecarlo bianco 2009 (Vigna del Greppo).

Commenti: Nel bel paese di Montecarlo, in posizione panoramica in mezzo al verde, ma in una sala un po' spoglia, abbiamo tenuto una riunione conviviale di buon esito, grazie al consistente numero di Accademici e ospiti intervenuti anche per accogliere nella Delegazione Marco Bordin e Andrea Giovannini. Dopo eccellenti, variati e ricchi antipasti ci è stato servito un menu tutto pesce, con una marcata presenza di rana pescatrice, o coda di rospo che dir si voglia. Apprezzata la zuppetta d'apertura; contrastati i paccheri, giunti a qualcuno appena tiepidi e salati; qualche disparità di valutazione anche sulla grigliata (specie per il filetto di gallinella e il calamaro, freddo all'interno). Assai buoni quasi tutti i dessert, salvo il bignè. Buono naturalmente il vino. Alla fine il Delegato ci ha informato della nomina a Vice-Delegato di Alberto Albertacci.

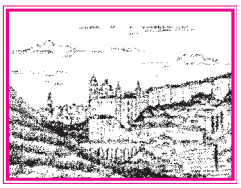
VERSILIA
18 marzo 2010

Ristorante "Osteria del Ghiccio" di Mariano Montemagni, fondato nel 2008. ●Via della Chiesa San Martino 7, Bargecchia, Massarosa (Lucca); ☎0584 954285; coperti 110. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì in inverno. ●Valutazione 7,77; prezzo € 35,00; tradizionale.

Le vivande servite: baccelli con pecorino fresco locale, miele, noci e aceto balsamico; crostone con incavolata di cavolo nero e fagioli cannellini; carpaccio di carciofo con scaglie di ricotta stagionata e pancetta croccante; sformatino di cavolfiore con vellutata bianca; coppetta di zuppa alla frantoiana con olio di Bargecchia; risotto di Vialone nano con salsa di beccaccia nostrale; assaggio di coniglio in umido (allevato da noi) con olive e polenta; assaggio di tagliata di manzo con spadellata di erbette nostrali; delizia calda al gianduia con cioccolato bianco.

I vini in tavola: Valdobbiadene Cantina Merotto extra dry; Greo Colline Lucchesi 2007, Cantina Viani; Chianti classico Docg, Azienda Castiglione 2006 Frescobaldi; Chianti riserva Docg, Azienda Montaioncino 2003; Moscato giallo Tappo Raso - Trentino - Cantina Castelli Firmiano.

Commenti: Da impresario edile a ristoratore, in due parole la storia del Montemagni. È stata la viscerale passione per la buona cucina a determinarne la metamorfosi. Passione condivisa da tutta la famiglia e in particolare dalla madre Lea, depositaria delle vecchie ricette della tradizione che, tra l'altro, ha voluto donare alla Delegazione in due bellissime pergamene, passione che la porta alla ricerca stagionale di erbe aromatiche naturali negli uliveti vicini per dare profumi e sapori ai suoi piatti. La salvaguardia di cibi locali, la loro buona qualità, sono state le carte vincenti per il successo della serata. Un particolare grazie all'Accademico Roberto Figaia che alla presenza del Coordinatore territoriale Franco Cocco ha donato, per la Biblioteca dell'Accademia, un raro libro di Alessandro Dumas: il "Grande dizionario di cucina". Un ringraziamento anche al Simposarca Roberto Ceccatelli sia per la scelta del locale che per l'interessante relazione sulla storia di Bargecchia. Ottimi anche i vini serviti dai sommelier che hanno raccolto unanime consenso, e in particolare il Chianti riserva Montaioncino.



MARCHE

ANCONA
28 marzo 2010

Ristorante "La Pianella" di Raul Ballarini e famiglia, fondato nel 1995. ●Via Gramsci, Serra San Quirico (Ancona); ☎0731 880054, anche fax; coperti 70+50 all'aperto. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie luglio, 15 giorni a novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,50; prezzo € 40,00; tradizionale, familiare.

Le vivande servite: all'aperto a buffet: ciauscolo, pecorino, formaggio di fossa, prosciutto, salame, lardo, ricotta, pizza al formaggio, calcioni, frittate con erbe del bosco, guanciale con salsa e aceto, uova sode con battuto di acciughe, lumache in panino con porchetta; in tavola: coratella d'agnello con carciofi e budellucci; baccalà con patate e ceci; trippa di "Marì de culo bello"; frittata con i consigli; ciambella di Pasqua, crema abbrustolita e semifreddo al bacio; caffè di cicoria, digestivo; nel pomeriggio: spaghetti primavera.

I vini in tavola: Verdicchio Doc dei Castelli di Jesi; Lacrima di Morro d'Alba; distillati.

Commenti: La tradizionale rievocazione della colazione di Pasqua che si svolgeva nelle case marchigiane dell'entroterra ha ormai raggiunto dieci anni e suscita sempre l'entusiasmo degli Accademici. Nel ristorante in mezzo al bosco e assistiti da una splendida giornata di sole, gli Accademici hanno assaggiato le tante delizie a buffet con le ricette e i prodotti della vecchia tradizione (da citare il guanciale con salvia e aceto, le frittate con le erbe fresche del bosco e le uova sode con battuto d'acciughe). Altrettanto valida l'esperienza a tavola con i piatti della tradizione pasquale (coratella d'agnello, baccalà, trippa) e gli immancabili dolci di Raul. Quest'anno questa esperienza gastronomica si è fatta coincidere con la Giornata della cultura e si sono presentati i due bellissimi volumi: "La cucina di Raul, sapori perduti" di Terenzio Montesi e "Storia dell'alimentazione, della cultura gastronomica e dell'arte conviviale nelle Marche" degli Accademici Bellesi, Frasca e dello storico Luchetti. Cultura del leggere e dello scrivere che ben si è amalgamata con la cultura della tradizione gastronomica marchigiana a tavola. Come negli altri anni la tradizionale riunione conviviale ha suscitato l'entusiasmo di tutti con un grande apprezzamento per Raul e la sua famiglia, la cui passione per le ricette della tradizione e il cui entusiasmo nella ricerca delle materie prime migliori (il bosco con i suoi prodotti la fa da leone) sono la cornice necessaria a questa esperienza annuale della Delegazione.

FERMO
26 marzo 2010

Ristorante "Davide" dell'hotel "David Palace", gestore Luciano Scafà, fondato nel 1955. ●Lungomare Gramsci Sud 503, Porto San Giorgio (Fermo); ☎0734 676848, fax 0734 676468; coperti 100. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie non previste; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 8,50; prezzo € 50,00; raffinato, elegante.

Le vivande servite: cocottina con paranza dell'Adriatico in carta paglia; pannocchie al vapore con olio limone e prezzemolo; soglio la nostrana saltata con Verdicchio di Matelica; sardoncini scottadito; brodetto alla "Davide" con polenta tipica con macinatura a pietra; sorbetto dello chef alla mela rosa dei Sibillini guarnito con piccole sculture di caramello all'anice.

I vini in tavola: Brut metodo classico 2008 "Madreperla Gran Cuvée", Azienda Terre Cortesi Moncaro; Verdicchio dei Castelli di Jesi classico superiore 2008 "Macrina",

MARCHE segue

Azienda Garofoli; Rosato "Consenso" Marche Igt 2009, Azienda Saladini Pilastri; degustazione finale di elisir Gambrinus.

Commenti: Convivio ottimamente costruito dalla Simposiarca Anna Maria Ciciretti che per celebrare il mese della cultura, nel preconvivio ci ha proposto la visione di un video realizzato a Porto San Giorgio, dal titolo "Amare il mare". "Davide" è uno dei naturali templi della cucina marinara del territorio. Le aspettative non sono andate deluse: dopo una serie di saporosi antipasti all'insegna della più nitida tradizione cucinaria e di una indiscutibile freschezza della materia prima, la Simposiarca ha voluto gratificare gli Accademici con il protagonista indiscusso, da sempre, della cucina marinara di Porto San Giorgio: il brodetto. Il brodetto trasmette sapori e saperi diversi, spostandosi anche di pochi chilometri, lungo tutta la costa marchigiana. E bene ha fatto il signor Luciano Scafà a sottolineare che quello che degustavamo era il "brodetto alla Davide", suo padre, perché, ferme restando le caratteristiche principali (come le numerose e prevalentemente "povere" tipologie ittiche e il sistema differenziato di cottura), da sempre Scafà propone un'elaborazione del piatto tutta sua per quanto riguarda aromi e spezie. Un plauso particolare per il delicato e originale sorbetto alla mela rosa dei Sibillini.

UMBRIA

GUBBIO
11 marzo 2010

Ristorante dell'hotel "Catignano" di Ivo Ragnacci, fondato nel 1985. ●Via di Catignano 34, Gubbio (Perugia); ☎075 9229323, fax 075 9229325; coperti 300. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,20; prezzo € 25,00; tradizionale, familiare.

Le vivande servite: antipasto a buffet con assortimento di crostini e bruschette, affettati misti e tagliere con formaggi; tagliatelle al sugo d'oca e rigaglie; risotto alle erbe tartufato; arrosto misto della casa (maialino, oca, faraona, agnello); patte al rosmarino; "vecchia" (crostata di marmellata).

I vini in tavola: Chardonnay Umbria; Nebbiolo Catignano; Spumanti Gancia.

Commenti: Per la "mezzaquaresima" la Delegazione è stata ospite dell'hotel "Catignano" per una serata secondo usanza e terminata con danze allietate dalle musiche del bravo duo "Buttò-Calzuola". Allegria e usanze con larghissima partecipazione di Accademici e graditissimi ospiti sono state il "tema" centrale della riuscita serata. Anche quanto proposto dalla cucina è stato nel segno della tipicità locale: senza fronzoli e con materie prime genuine (la carne proviene dagli allevamenti dei titolari che curano personalmente anche la concia dei maiali e la seguente stagionatura, producendo un prosciutto veramente squisito e salumi vari). Qualche appunto eventualmente sull'arrosto che in alcuni tavoli non è stato servito caldo come si doveva. Il giudizio complessivo è stato buono, come dimostra anche la valutazione finale, così come il rapporto qualità/prezzo.

TERNI
27 marzo 2010

Ristorante "La Posta" di Paola Piacenti, fondato nel 1994. ●Via Matteotti 19, Avigliano Umbro (Terni); ☎0744 933927; coperti 45. ●Parcheggio sufficiente, comodo; prenotazione consigliabile; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 40,00; tradizionale, familiare.

Le vivande servite: salame e pizza pasquale con un calice di Prosecco; uovo strapazzato con coratella di agnello (8); coratella di agnello (7); tagliolini con asparagi di bosco e pancetta (7,50); bocconcini di agnello e carciofi (7,50); insalatina di campo (7,50); crostata alla marmellata di arance amare (8); ricotta al miele (7,50); colomba artigianale di Scanno (7).

I vini in tavola: Rosso di Montefalco Colpetrone 2006 Saiagricola; Moscato d'Asti La Morandina.

Commenti: Riunione conviviale degli auguri pasquali. Il menu porta in copertina "Cena in Emmaus" del Caravaggio, che il Delegato illustra dopo aver consegnato il distintivo d'argento agli Accademici che hanno compiuto il venticinquesimo anno di Accademia. La riunione conviviale è riservata agli Accademici e alle loro famiglie, gli spazi sono al massimo della loro capienza e la cucina a gestione familiare, e per giunta con tre elementi in meno, soffre a reggere il numero di commensali. Perfetto l'uovo strapazzato con broccoletti, consistenza perfetta, sapido e armonico; essendo preparato in tempo reale, si allungano, ed è logico, i tempi di servizio. La cottura della coratella minutamente frammentata come si conviene non è perfettamente uniforme (quella assaggiata dai Simposiarchi Vincenzo Clericò e Vincenzo Cerioni era praticamente perfetta). Buoni i tagliolini (sfoglia fatta in casa) con asparagi di bosco e pancetta croccante. Allo stesso livello i bocconcini di agnello, il misto di vere "amare" erbe campestri, che, condito con ottimo olio, ha la funzione di "pulire" ovvero sgrassare la bocca prima del dessert. Ottima la frolla di base alla crostata con marmellata di arance amare che è la specialità del locale, più scontate la spuma di ricotta al miele e la colomba presentata anche in versione "abruzzese" con mosto cotto. Buona la scelta del rosso di Montefalco abbinato a tutti piatti, di un pranzo semplice e pulito come si conviene a una riunione conviviale accademica tradizionale. Si conclude con gli auguri bagnati da buon Moscato piemontese e il ringraziamento a Maria Chiara Cerioni e Giorgia Clericò, autrici dell'augurale, simpatico e pasquale omaggio.

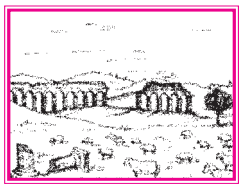
VALLI DELL'ALTO TEVERE
27 marzo 2010

Ristorante "Preludio" di Saverio Minervini, fondato nel 2004. ●Corso Vittorio Emnauele 42/A, Città di Castello (Perugia); ☎075 8556469; coperti 50. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie dal 10 al 25 gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,30; prezzo € 25,00; elegante.

Le vivande servite: antipasto freddo e caldo della casa; piccoli strigoli alle verdure; gnocchetti di patate alla spoletina e porcini; piccatina alla Villeroy con flan di groviera; fantasia di dessert.

I vini in tavola: Grechetto dell'Umbria Doc e Rosso Montefalco Doc (Scacciadiavoli).

Commenti: Il ristorante situato nel centro storico, elegante e raffinato, dove si sposano tradizione e innovazione, è stato teatro di una piacevole serata. La cena è stata preceduta da una visita alla "Collezione Burri" (Palazzo Albizzini) guidata dalla direttrice, la quale ha introdotto gli Accademici nel mondo dell'arte di Alberto Burri: 130 opere esposte, comprese in un arco cronologico dal 1948 al 1989. La direttrice inoltre ha arricchito l'esposizione con dovizie di particolari inerenti i gusti cucinari del maestro. Simposiarca Luigi Boncompagni che ha sapientemente illustrato le varie portate con molti riferimenti al maestro Burri. Piatto clou gli gnocchetti di patate alla spoletina e porcini, che i commensali hanno dimostrato di gradire molto. Favoriti da un clima cordiale e sereno, il convivio si è protratto fino a tarda ora.



LAZIO

CIVITAVECCHIA
19 marzo 2010

Ristorante "La Torretta" di Marco Panarassini, fondato nel 2003. ●Piazza A. Saffi 21, Civitavecchia (Roma); ☎0766 24299; coperti 40. ●Parcheggio incustodito, scomodo; prenotazione consigliabile; ferie settembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,70; prezzo € 35,00; accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: filetto di bufala con alici di Licata dissalate e pomodori Pachino; filaccio di salmone russo selvatico affumicato e profumato; insalatina dei nostri mari con julienne di carote; sformato di lasagne con funghi porcini e pesce scorfano; millefoglie di patata e salmone speziato al coriandolo; sbriciolata al miele con crema Chantilly; caffè.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Docg (Le Contesse Conegliano); Vermentino ligure Doc 2008 (Colli di Luni); Sauvignon Doc 2008 (Pantin Nodar Colli Orientali del Friuli); Malvasia (Azienda agricola Pellegrino Sicilia).

Commenti: La Simposiarca Anna Maria Mautone ha organizzato la riunione conviviale presso il ristorante "La Torretta", inserito in un interessante palazzo medievale di Civitavecchia. Lo chef Marco dopo la degustazione degli aperitivi ha proposto una ricca serie di antipasti molto apprezzati dalla maggioranza degli Accademici per la varietà e la fantasia; valutazione positiva anche per il salmone speziato al coriandolo; non troppo soddisfacente il primo nell'abbinamento mare-monte. Curato il servizio accompagnato anche dalla continua presenza di un sommelier. Alla conclusione della serata, il Delegato e il Vice-Delegato, in considerazione della zo-

na nella quale era inserito il ristorante, hanno rievocato aneddoti e fatti storici riguardanti il centro storico medievale.

RIETI
5 marzo 2010

Ristorante "La Foresta" di Marina Cassar, fondato nel 1984. ●*Via Foresta 51, Rieti;* ☎*0746 220455, fax 0746 222000; coperti 600.* ●*Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 10 giorni a luglio; giorno di chiusura lunedì.* ●*Prezzo € 30,00; tradizionale.*

Le vivande servite: uova ripiene; frittata con asparagi; fritti misti; cipolle farcite; zucchine marinate; crostini vari; formaggio bovino, ovino, caprino; zuppa di farro; zuppa di legumi; porcello arrosto secondo Apicio; purè di lenticchie e di castagne; puntarelle e salsa di alici; torta di latte; torta farcita; rotolo dolce; pere e mele al forno.

I vini in tavola: vino sabino della vigna Campo Severo; Vico dolce.

Commenti: Incontro all'insegna della cultura e della ricostruzione storica del bimillenario della nascita dell'imperatore Tito Flavio Vespasiano in un ambiente allietato dalla presenza di ospiti appartenenti a diverse associazioni di servizio e culturali locali. La scelta delle vivande proposte dalle Accademiche Maria Giuseppina Truini Palomba e Maria Teresa Scanzani Camilletti ha avuto il pregio di consentire una degustazione di antichi sapori ormai molto lontani dalle nostre abitudini alimentari. La sapiente riproduzione di una antico pranzo romano, ha infatti visto protagonisti della tavola prodotti semplici il cui gusto è stato esaltato da aromi e spezie come la cannella e ha riscosso unanimi e lusinghieri apprezzamenti. Il ristorante è immerso nel verde in una delle zone più belle di Rieti. I piatti sono stati tutti ben eseguiti e ben presentati. Ottimo il servizio. La riunione conviviale ha riscosso un grande successo. Ottimo il vino della casa prodotto personalmente da Mario Di Carlo proprietario del ristorante.

ROMA
15 aprile 2010

Ristorante "Pepita" di Luca e Riccardo De Martino, fondato nel 2009. ●*Via dei Banchi Vecchi 140/A, Roma;* ☎*06 68807966; coperti 45.* ●*Parcheggio difficile; prenotazione necessaria; ferie agosto; giorno di chiusura domenica.* ●*Valutazione 7; prezzo € 32,00; caratteristico.*

Le vivande servite: aperitivo con alici fritte, bucce di patate fritte, bruschette miste; mezze maniche con melanzane e pomodorino fresco con scaglie di formaggio saltato e basilico; tonnarelli alla griscia con pere; baccalà con patate al forno e pomodorini arrosto; bistecca di pollo al Marsala flambé; cicoria ripassata; insalata verde; torta Sacher al cioccolato.

I vini in tavola: Prosecco cuvée Valdo; Rosso Campino del Chianti.

Commenti: Su proposta dell'Accademico Giorgio Antoniozzi si è visitato un piccolo ristorante per avere un'idea di questo tipo di offerta che spesso incontra il favore del consumatore più curioso. Il locale è molto piccolo e non indicato per conviviali accademiche. Pur ottimo il menu, con qualche particolare innovativo come le bucce di patate fritte, è stato servito con alcuni piatti non alla temperatura giusta, alquanto raffreddati per la lontananza della cucina, situata al piano inferiore. Il locale è ricavato da un cortile interno con copertura in tela, molto caratteristico, ma non confortevole nel periodo invernale. Si sono molto apprezzate la cortesia del servizio e l'accoglienza della gestione. Prezzo basso in rapporto al mercato della ristorazione romana. In definitiva un buon locale, con proposte innovative, ma consigliabile solamente per 2-4 persone.

ROMA EUR
27 marzo 2010

Ristorante "Il Veliero" di Guglielmo, Marco e Claudio Della Millia, fondato nel 1992. ●*Piazza Cesare Battisti 1, Nettuno (Roma);* ☎*06 9880354; coperti 70.* ●*Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura martedì.* ●*Valutazione 8,50; prezzo € 50,00; accogliente.*

Le vivande servite: gamberi con crudité di carciofi; paccheri con gamberi calamaret-

BORSE DI STUDIO DELLA DELEGAZIONE ROMA EUR AGLI ALLIEVI DELL'ALBERGHIERO DI TOR CARBONE

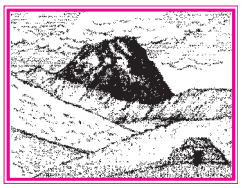
Anche quest'anno si è rinnovato, per la terza volta, l'appuntamento, ormai istituzionale, con l'istituto alberghiero romano di Tor Carbone per la consegna delle borse di studio offerte dalla Delegazione di Roma Eur agli allievi più meritevoli dei corsi di cucina, sala e ricevimento. I premi sono stati assegnati a tre allievi del terzo anno, già vincitori del concorso interno "Memorial Riccardo Cianflone" 2010, nell'intento di agevolarne il proseguimento negli studi, coprendo i costi di frequenza al biennio postqualifica, che li trasformerà in apprezzati chef, maître de salle e direttori d'albergo.
L'istituto di Tor Carbone con i suoi 1.100 allievi suddivisi su quattro sedi, è il più antico di Roma. Gli Accademici e i loro ospiti sono stati accolti, nello splendido parco della villa che fu di Roberto Rossellini e Ingrid Bergman e che dal 1968 è sede dell'istituto, da una nutrita rappresentanza degli allievi del corso di ricevimento. All'aperitivo servito all'aperto (notevoli i cannoli ripieni di un soffice impasto di mortadella) ha fatto seguito una riunione conviviale, allestita nel salone delle esercitazioni, dove una selezione degli allievi del terzo anno di cucina (quattordici ragazzi alternati su due turni), guidati dal prof. Marco Protopapa, hanno confezionato un menu composto su una base di ricette povere in origine ma tutte sapientemente rivisitate, con piatti presentati in maniera ammirevole: tartare di tonno allo yogurt e gazpacho; quenelle di panzanella, cipolla rossa all'agrodolce e sedano croccante; risotto ai gamberi, scamorza e melanzane; crespelle al profumo di coda di rospo e guazzetto di polpo; filetto di spigola, tapenade di olive nere e patate al profumo di aneto; bavaresi mignon alle fragole e salsa al cioccolato. Tra tutte le portate, hanno riscosso particolare successo la panzanella, proposta sotto un'originalissima forma di mousse, e il filetto di spigola, stupendamente avvolto su sé stesso, a contornare un ripieno di battuto di olive nere, e adagiato su un letto di patate.
Le pietanze sono state accompagnate da un Müller Thurgau Doc che ha esaltato il sapore di antipasti e primi piatti, da un Vermentino di Gallura Docg in abbinamento al secondo piatto e da un Vin santo che ha fatto da giusto contrappunto al dolce. Il servizio è stato assicurato dagli allievi del terzo anno del corso di sala, impeccabili nelle loro livree, coordinati dal prof. Carlo Branda.
Da parte di tutti gli allievi, una dimostrazione di massimo impegno seppure con qualche inevitabile imbarazzo e distrazione, ampiamente giustificati dall'emozione e dalla giovane età, che hanno suscitato l'applauso spontaneo e caloroso di tutti i convenuti. Artefici della serata il Delegato Claudio Nacca e la dirigente scolastica prof.ssa Rosalia Di Piazza, che, al termine della serata, hanno proceduto alla consegna dei premi agli allievi vincitori delle borse di studio. Un particolare ringraziamento è stato rivolto dalla prof.ssa Di Piazza alla Delegazione e all'Accademia per il sostegno agli allievi meritevoli e per aver consentito un'esercitazione pratica d'eccezione, facendosi interamente carico dei costi. Ospiti della Delegazione i genitori degli allievi premiati e il presidente del consiglio d'istituto. (Claudio Nacca)

LAZIO segue

ti e bottarga; gnocchetti di patate con mazzancolle e pecorino; sogliola con croccante di carciofi e mandorle tostate; insalata mista; millefoglie espresso con crema Chantilly e frutta; caffè.

I vini in tavola: Alborea Lazio bianco Igt 2008 (Azienda agricola Casale Cortese, Santa Palomba, Roma).

Commenti: La Delegazione, per ricambiare l'ospitalità ricevuta dalla Delegazione di Maremma Grosseto, ha ritenuto opportuno celebrare l'incontro, con una gita fuori porta in quel di Nettuno. Il Delegato e Simposiarca Claudio Nacca e il Direttore del Centro Studi regionale, Marino Marini, nettunese doc, hanno accolto il Delegato di Grosseto, Domenico Saraceno, e gli ospiti nella prestigiosa cornice del forte Sangallo dove la professoressa Tina Cuccillotta, dell'Associazione culturale "Caenon", ha tenuto un'interessante prolusione sulla storia millenaria di Anzio e Nettuno. La famiglia Della Millia ha riservato una cordiale accoglienza agli Accademici, proponendo un pranzo marinaro a base di prodotti locali, freschissimi e di qualità eccezionale, che ha riscosso consensi entusiasti e votazioni altissime. I sapori che hanno fatto da trait d'union tra le varie pietanze costituenti il menu, tutte davvero ottime, sono stati quelli del carciofo e della menta, rigogliosi in questa stagione. Tra i piatti sono stati particolarmente apprezzati per la confezione e il gusto i gamberi con crudité di carciofi, gli gnocchetti e la sogliola con croccante di carciofi. La cucina innovativa ma rispettosa della tradizione, l'ambiente fresco e pieno di luce e il servizio puntuale e accurato hanno contribuito alla formulazione di un giudizio complessivo unanime e lusinghiero. Alla fine del convivio e prima dello scambio dei tradizionali omaggi, il Delegato della Maremma ha illustrato il convegno sulla razza bovina maremmana in programma ad Alberese.



ABRUZZO

PESCARA
28 marzo 2010

Ristorante "Caffè Les Paillotes" di Portanuova Entertainment srl, fondato nel 2000. ●Piazza Le Laudi 2, Pescara; ☎085 61809, fax 085 4516442; coperti 120+60 esterni. ●Parcheggio incustodito, insufficiente; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura domenica (da ottobre a maggio) e lunedì (da giugno a settembre). ●Valutazione non effettuata perché fuori territorio; prezzo € 55,00; elegante, accogliente.

Le vivande servite: crostini con coratella di agnello; involtino di verdura; torta pasqualina; risotto allo zafferano di Navelli e fiori di zucca; raviolo di brasato di manzo con crema di patate e porri con salsa al Montepulciano d'Abruzzo; variazioni d'agnello (spalletta e coscia in umido, carré dorato e fritto); parrozzetto a modo nostro con granita al Montepulciano; caffè; carrello dei liquori.

I vini in tavola: Montepulciano d'Abruzzo "Cerasuolo" Doc 2008 (Azienda agricola Cataldi Madonna); Montepulciano d'Abruzzo Doc 2008 (Azienda agricola Villa Medoro).

Commenti: La ricorrente riunione conviviale dedicata alle festività pasquali è stata caratterizzata da un menu, predisposto dall'ottimo Simposiarca Gaetano Novello, che si è in parte scostato da quello tradizionale dei piatti abruzzesi pasquali, come, per esempio, il risotto che non è certamente tipico di questa festività. Inoltre, la rielaborazione di piatti tipici abruzzesi, come la coratella d'agnello e il raviolo brasato, è stata applaudita sia per la loro presentazione veramente "artistica", sia per la rispondenza del gusto ai dettami tradizionali. Un agnello particolarmente tenero e profumato ha rispettato i canoni della cucina abruzzese, guadagnando l'unanime consenso dei numerosi convitati. Il pranzo era stato introdotto da una brillante relazione del prof. Antonio Cimato sul tema: "La biodiversità dell'ulivo: una risorsa che traccia i confini del Mediterraneo".

PESCARA ATERNUM
28 marzo 2010

Ristorante "Poggio del Sole" di Silvia d'Incecco e figli, gestione dal 1989. ●Contrada Nardangelo 12, Pianella (Pescara); ☎085 972233; coperti 160. ●Parcheggio ampio; prenotazione consigliata; ferie 10 giorni a gennaio e agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 40,00; tradizionale.

A TAVOLA CON FEDERICO II

Nell'ambito del progetto "Laboratori medievali" promosso dalla Sezione didattica della Soprintendenza ai Beni culturali e ambientali di Siracusa diretta dall'arch. Mariella Muti, unitamente all'Ufficio scolastico provinciale di Siracusa diretto dal dott. Giuseppe Italia, e indirizzato ai docenti delle scuole della provincia si sono tenuti, nei locali della Soprintendenza in piazza Duomo, alcuni incontri culturali: il Laboratorio A storico-antropologico, linguistico "Alla corte di Federico"; il Laboratorio B storico-artistico, architettonico "Castel Maniace di Siracusa"; il Laboratorio C turistico-ambientale "La civiltà della tavola nel Medioevo: a tavola con Federico II". Quest'ultimo laboratorio è stato presentato e gestito, in due incontri pomeridiani, da Angelo Tamburini, Delegato di Siracusa dell'Accademia, il quale ha fornito ai docenti intervenuti anche una corposa bibliografia di storia e gastronomia medievale unitamente alla selezione di alcune semplici e gustose ricette coeve. Egli ha, altresì, proposto un video che documenta la ricostruzione sperimentale del convivio medievale a Castel Maniace, realizzato nello scorso mese di ottobre. Federico II di Svevia "fue dissolute in lussuria in più guise... in tutti i diletti corporali volle abbondare, e quasi vita epicuria tenne, non faccendo conto che mai fosse altra vita", scrisse nella "Cronica" Giovanni Villani (1280-1348). Le testimonianze storiche rilevano concordemente nelle feste di Federico l'esibizione sfarzosa, il compiacimento per il lusso, la ricerca del divertimento: l'imperatore, infatti, organizzava pure banchetti ma, da buon gourmet, non puntava "sulla sovrabbondanza degli alimenti" e sullo "sperpero di derrate" evidenziando il suo rapporto ambivalente con il cibo, tra rivalutazione epicurea dei piaceri conviviali e preoccupazioni salutistiche: invece di teorizzare la mortificazione del corpo, infatti, Federico II sponsorizzava "ricettari" all'altezza dei suoi banchetti e ciò gli consentì di divenire il mecenate della tradizione cucinaria italiana: un buongustaio che amava i piaceri della vita ma con una precisa idea del confine tra la generica ingordigia e la sapiente capacità di creare e degustare. L'indagine archeo-gastronomica e storica permette di scoprire la fastosa cucina della corte federiciana, ricca di influssi arabi filtrati attraverso la mediazione normanna e sveva, ma aperta a suggerimenti nazionali e internazionali e che a prestigiosi piatti di carne e di pesce contrappone ricercate preparazioni di verdura e registra la prima affermazione delle paste alimentari e delle paste e delle torte ripiene. "La sopravvivenza del passato passa anche attraverso la cucina e i suoi sapori, che con tanta semplicità e al contempo precisione sanno delinearci un tratto culturale importante di ogni popolo - ha detto Tamburini - e tentare di far rivivere oggi sulle nostre mense la gastronomia medievale è stato un'impresa tutt'altro che semplice. L'imperatore Federico II, lo «Stupor mundi» che seppe far convivere pacificamente arabi, ebrei e normanni in un periodo tumultuoso della storia della Sicilia, in effetti rivoluzionò anche la tavola". (Angelo Tamburini)

Le vivande servite: uova sode; pizza rustica pasquale; fiadoncini; agnello "cacio e ovo"; brodo con erbe amare; chitarrina all'abruzzese; agnello alla brace con patate al forno e insalata dell'orto; pizza dolce, tagliata di frutta.

I vini in tavola: Pecorino, Azienda agricola Tiberio - Alanno; Montepulciano Hannibal, Azienda agricola Chiarieri - Pianella; Passito, Azienda agricola Speranza - Rosciano.

Commenti: Il menu ha ripercorso in modo impeccabile il filo della tradizione gastronomica, con l'agnello proposto nella classica versione abruzzese "cacio e ovo" e alla brace, i soffici fiadoni al formaggio, le pizze rustiche, in versione salata e dolce, la chitarrina con le polpettine.

MOLISE

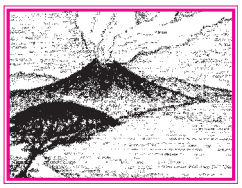
CAMPOBASSO
28 marzo 2010

Ristorante "Iapalucci" di Maria Pasquale Iapalucci, fondato nel 1965. ●Contrada Escamare 507 - S.S. 212, Riccia (Campobasso); ☎0874 712173; coperti fino a 350. ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie dal 15 al 30 gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione non effettuata; prezzo € 35,00; elegante, familiare.

Le vivande servite: insalata di peperoni e pere sottaceto ("a cumposta"); spaghetti al sugo con polpettine di tonno; spaghetti con la mollica ("ammullecate"); baccalà e cavolfiori gratinati ("arracanate"); baccalà e cavolfiori fritti; lenticchie ("lumiccule"); fagioli; peperoni ripieni ("peparule arrechjne"), alici gratinate e polpette di tonno fritte; verdura mollicata ("a minestra mullecata"); alici fritte; riso con il latte; agrodolce ("ariedoce") (mandorle cotte nel mosto cotto); insalata di arance ("nzalata de cetrangule"); biscotti con le uova ("mescotte che ll'ove") e calzoni ("cavezune", sfoglia farcita di crema di ceci e miele), pane e vino.

I vini in tavola: Montepulciano dell'Azienda dell'Accademico Consultore Alberto Battista.

Commenti: La devozione della Tavola di San Giuseppe a Riccia: tredici portate (ma 19 pietanze), tutte rigorosamente di magro ("scampere"), sono state gustate dai numerosi Accademici e dai loro ospiti. La riunione conviviale si è svolta nel rispetto della tradizione, della ritualità e della fede. Le pietanze si preparano il 19 marzo solo in alcune case del paese che osservano la devozione a San Giuseppe; per l'occasione s'invitano tre che rappresentano la Sacra Famiglia, oggi sono parenti o amici, una volta erano tre indigenti. Eccezione per noi è stata fatta dalla famiglia Iapalucci, in particolare dalla signora Maria con figli e nuore, che hanno preparato le 19 pietanze. Nella sala da pranzo è stato allestito un piccolo altare con la statua di San Giuseppe. Molto originali gli spaghetti con la mollica, l'agrodolce e i calzoni. Simposiarchi Anna Toscano Di Laura Frattura ed Enzo Nocera che hanno organizzato la riunione conviviale e illustrato con competenza la tradizione di questa devozione. I Delegati onorari Elio D'Ascenzo e Antonio Vincelli hanno letto il primo un articolo da lui scritto anni fa sulla festa, il secondo una poesia in vernacolo casacalendese. Non c'è stata valutazione per adeguamento allo spirito che ha pervaso la giornata.



CAMPANIA

CASERTA
26 marzo 2010

Ristorante "Le Colonne" di Rosanna Marziale, fondato nel 1950. ●Via Giulio Douhet 7/9, Caserta; ☎0823 467494, fax 0823 467988; coperti 75. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie due settimane ad agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 9; prezzo € 40,00; elegante.

Le vivande servite: sgombro alle nocciole con pane cafone al pesto nolano; risotto ai carciofi e nocciole; fusilli alle alici, nocciole e mollica croccante; cotoletta vegetale; ciambotta casertana, cestino alle tre creme.

I vini in tavola: Fiano di Avellino Doc (Villa Matilde, Cellole); vino liquoroso Ambar Doc (Florio, Marsala).

Commenti: Nell'atmosfera elegante del ristorante "Le Colonne", in una sala riservata, si è tenuta la conversazione della prof.ssa Giovanna Ferrante Sorrentino sul nocciolo, dalla coltivazione della pianta (con riferimento alla zona di elezione del Casertano, nel comune di Teano e limitrofi), alla lavorazione e all'utilizzazione del frutto, soprattutto in cucina. La cena è stata seguita ed egregiamente illustrata dal Simposiarca Aldo Antonio Cobianchi che ha messo in risalto le ricette della prof.ssa Sorrentino, dalle quali la chef Rosanna Marziale ha tratto gli spunti per realizzare le varie pietanze. Grande affluenza di Accademici e invitati, tra cui noti personaggi cittadini e rappresentanti della stampa. Particolare gradimento con applausi ripetuti, nonché un'autentica ovazione alla chef al suo ingresso in sala, a fine serata.

NAPOLI
20 marzo 2010

Ristorante "Paradiso Blanco Terrazza del Gusto" di Paolo Tortora, fondato nel 2009. ●Via Catullo 13, Napoli; ☎081 2475107, fax 081 2488356; coperti 60. ●Parcheggio incustodito; prenotazione necessaria; ferie mai; giorno di chiusura lunedì a mezzogiorno. ●Valutazione 8; prezzo € 40,00; elegante, caratteristico.

Le vivande servite: alici gratinate su foglia di limone; ravioloni ripieni di ricotta di bufala con salsa di pomodoro; frittura di filetto di baccalà (il mussillo napoletano) con involtini di scarola, capperi e olive di Gaeta; migliaccio.

I vini in tavola: Coda di Volpe (Cantina del Cav. Angelo Pepe).

Commenti: In occasione della Giornata della cultura, il Delegato Leonardo Bianchi e gli Accademici di Napoli si sono ritrovati al ristorante da poco rinnovato che offre una suggestiva veduta del Golfo. Dato il tempo di Quaresima, per le pietanze ci si è ispirati alle regole di astinenza del calendario liturgico. Con un servizio accurato e sollecito, le varie portate sono state presentate in maniera accattivante, il che ha integrato al meglio l'accurata e ottima preparazione. Molto gradita la tradizionale frittura di baccalà con il suo contorno e il semplice quanto saporoso migliaccio. Per celebrare la Giornata della cultura, il Vice-Delegato Massimo Ricciardi ha conversato sul tema "Agricoltura biologica e organismi geneticamente modificati", evidenziando gli aspetti più rilevanti di due degli argomenti di maggiore attualità in tema di prodotti alimentari. La riunione conviviale si è conclusa con la consegna delle medaglie celebrative agli Accademici con 35 e 25 anni di anzianità.

PENISOLA SORRENTINA
27 marzo 2010

Ristorante "Mustafà" della famiglia De Gennaro (Rosa e Annamaria), fondato nel 1983. ●Via Marina d'Equa 7, Vico Equense (Napoli); ☎081 8028602, anche fax; coperti 100. ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie dal 10 gennaio al 10 febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7; prezzo € 35,00; tradizionale, familiare, accogliente.

Le vivande servite: benvenuto con pizzette montanare fritte e Prosecco; antipasto di fritturine di cicinielli (bianchetti); fiorilli di zucca imbottiti di ricotta e fritti, ricottine fresche, gamberi in gratin, insalata di mare; scialatielli (pasta fresca all'uovo) con carciofi e gamberi; risotto alla pescatora (con frutti di mare e molluschi vari); insalata mista e provolone del monaco con miele; panna cotta della casa ricoperta di frutti di bosco; pasticceria mignon della casa; liquori della casa; caffè.

I vini in tavola: Coda di Volpe Terredora Igt 2008; Sannio rosso Doc Masseria Venditti 2007.

CURIOSITÀ

Pasta mondiale

La produzione italiana di paste alimentari viene esportata quasi totalmente all'estero. Infatti il mercato interno assorbe soltanto il 10% dell'intera produzione. Il rimanente 90% prende principalmente la via di Stati Uniti, Canada, Sudafrica, Australia: tutti questi Paesi hanno visto una forte emigrazione italiana, che conserva la tradizione della pastasciutta.

(dai giornali)

CAMPANIA segue

Commenti: Entrando nel locale si è accolti dalla linda visione della cucina in piena vista, comandata da Annamaria, mente l'anziana mamma Rosa alla cassa controlla il flusso della vivande e Rossella in sala dirige l'efficiente brigata di servizio: qui le donne predominano e tutto gira alla perfezione. I prodotti del mare vengono portati dai pescatori locali, mentre tutte le verdure sono coltivate negli orti che abbondano nei dintorni e i latticini prodotti sui monti di Agerola. È la Giornata della cultura e il Delegato, dopo aver consegnato agli Accademici il nuovo volume sull'eccellenza in cucina, illustra i futuri programmi dell'Accademia. La consegna del piatto in silver a Rossella e l'applauso alle due brigate chiude la ben riuscita riunione conviviale.

PUGLIA

BARI
29 marzo 2010

Ristorante "Doña Flor" di Vincenzo Lopriore e Francesco Lagioia, fondato nel 2010. ●*Via Cognetti 14-22, Bari;* ☎*080 9727167; coperti 30.* ●*Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie 15 giorni in agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì.* ●*Valutazione 8,35; prezzo € 45-50; elegante.*

Le vivande servite: sformatino di zucca e burrata su zuppetta di carciofi croccanti; carpaccio di chianina su insalatina di cicorie; carpaccio di cardoncelli su nuvola di parmigiano; lasagnetta con cicoriella selvatica, pomodorino secco, polpettine di manzo e caciocavallo podolico; maialetto croccante al mirto, salsa al vincotto con patate sotto cenere e scalogno; fagottino di pasta fillo alla ricotta, pera e cioccolato su crema inglese.

I vini in tavola: Romanico della Tenuta Cefalicchio.

Commenti: La serata conviviale ha avuto inizio con una brillante relazione dell'Accademica Carla Pasculli che ha intrattenuto i presenti parlando del libro di Antonio Elia dal titolo "La rivoluzione degli integrali buoni". Lo studio di Elia illustra con grande rigore scientifico i benefici che la dieta mediterranea può avere sulla prevenzione delle malattie metaboliche e cardiovascolari. Il menu proposto per la serata ha complessivamente soddisfatto i commensali per l'eleganza e la delicatezza delle preparazioni e per la buona qualità delle materie prime.

BRINDISI
14 marzo 2010

Ristorante "San Filippo" di Dario De Pascale, fondato nel 2009. ●*Corso Vittorio Emanuele II 222, Ostuni (Brindisi);* ☎*0831 334546, fax 0831 338885; coperti 50.* ●*Parcheggio incustodito, insufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura nessuno.* ●*Valutazione 7,50; prezzo € 38,00; raffinato, elegante.*

Le vivande servite: mousse di capocollo di Martina Franca con mandorle salate di Toritto; purea di fave di Carpino, cicorielle selvatiche e pane di Altamura fritto; fagottino di ricotta su pesto di rucola; polpette di pane e menta; paccheri di Gragnano con carciofi, guanciale di Martina e pecorino di masseria; carré scalzato d'agnello locale al forno con patate; mousse di cioccolato extra fondente di Valrhona.

I vini in tavola: Primitivo di Manduria (Azienda Angelini).

Commenti: L'occasione del passaggio della campana fra i due Delegati è stata propizia nel rivisitare il ristorante, di recente trasferitosi in una più ampia e consona struttura. A consuntivo, gli Accademici tutti, anche se con alcuni inevitabili distinguo, hanno giudicato positivamente l'operato del gestore e del suo staff. L'indubbia qualità delle materie prime utilizzate nel preparare le sapide portate, unita a una sapiente arte nella rielaborazione di piatti con profonde radici autoctone, ha incontrato il plauso generale. Il servizio celere e accurato, unito a un immancabile clima di piacevole convivialità, è stato degno supporto a una pranzo trascorso nel solco dei dettami accademici.

CASTEL DEL MONTE
24 marzo 2010

Ristorante "Osteria Al Consiglio" di Francesco Consiglio, fondato nel 2005. ●*Via Carrara Reddito 55, Bisceglie (Barletta-Andria-Trani);* ☎*080 3929262; coperti 45.* ●*Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie 15 giorni ad agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì.* ●*Valutazione 7; prezzo € 35,00; ricavato in una struttura moderna con ricercato arredamento in legno.*

Le vivande servite: tris caldo, polpo alla brace su rape stufate; capasanta di cernia ricoperta di purè di patate; coda di gambero fritta in pasta kataifi; carpaccio di manzo su carciofi marinati e primo sale; calamarata di Gragnano con vongole veraci e pescatrice; filetto d'orata in cartoccio; contorno; dadolata di frutta fresca con crema chantilly; dessert.

I vini in tavola: bianco Malvasia Perastro - Colle Petrito.

Commenti: Con una nutrita partecipazione di Accademcii e consorti si è svolta la cena organizzata in un tipico locale dell'hinterland della Delegazione. In apertura della serata il Consultore Ninuccio Giorgino ha commemorato con tanta efficacia e con sincera commozione la figura dell'Accademico Michele Russo, scomparso in gennaio, ricordandone la frequenza assidua a tutte le iniziative della Delegazione sia locali che nazionali, con la capacità di condividere in maniera entusiasta gli scopi e gli obiettivi dell'Accademia, in oltre vent'anni di appartenenza indicandolo come esempio impareggiabile a tutti gli amici Accademici. La cena ha trovato particolare gradimento e apprezzamento negli oltre 50 partecipanti, specie in riferimento ai piatti a base di pesce fresco del mare Adriatico, con gli auguri finali del Delegato per le festività pasquali.

FOGGIA
23 marzo 2010

Ristorante "La Villa dei Gourmets" di Antonio Basta, fondato nel 1994. ●*Prima traversa Viale Virgilio, Foggia;* ☎*0881 632815, fax 0881 634509; coperti 120.* ●*Parcheggio comodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura nessuno.* ●*Valutazione non effettuata perché fuori Delegazione; prezzo € 37,00; accogliente, classico.*

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto con fritti vari; risotto ai tre cereali con zucca e taleggio in cialda e crema ubriacata al pecorino fresco; panzerotti di angus in salsa rosa e funghi porcini con scaglie di grana; filetto di vitello scaloppato al pepe verde; patata contadina, cicoria di campo saltata e carciofo alla griglia; millefoglie di frutta fresca e sinfonia di bavaresine.

I vini in tavola: Primitivo "Liante e Artas" Doc 2004 e Salice Salentino "Liante" Doc 2006 (ambedue di Castello Monaci).

Commenti: Piacevole serata, animata da una nutrita presenza di Accademici, che hanno apprezzato il menu concordato col gestore dal Simposiarca Gianni Pompa. In particolare hanno riscosso unanime approvazione i due primi piatti per l'originalità degli accostamenti e il sapiente dosaggio degli ingredienti. Meno creativo, ma corretto, il filetto, accompagnato da contorni azzeccati. Dei vini, buono il Salice, un po' deludente il Primitivo della stessa cantina.

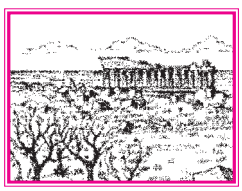
FOGGIA-LUCERA
26 marzo 2010

Ristorante dell'hotel "Cicolella" della famiglia Cicolella, fondato nel 1922. ●*Via XXIV Maggio 60, Foggia;* ☎*0881 566111; coperti 120.* ●*Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie dal 23 dicembre al 7 gennaio e dal 7 al 21 agosto; giorno di chiusura domenica.* ●*Valutazione non effettuata perché fuori Delegazione; prezzo € 45,00; elegante.*

Le vivande servite: asparagi selvatici alla Bismark; paccheri ai carciofi; agnello con i carboncelli della tradizione pasquale (spezzatino d'agnello con piccoli cardi e battuto d'uovo); zeppole di San Giuseppe; composta di frutta fresca.

I vini in tavola: Ferraù 2006 Igt (Cantina Paolo Petrilli - Lucera); Passito di Pantelleria (Cantine Donnafugata).

Commenti: Prima riunione conviviale di primavera dedicata alla presentazione del volume "Le buone tavole della tradizione". Per l'occasione si è scelto lo storico ristorante dell'hotel "Cicolella" che rimane un punto di riferimento nella ristorazione della provincia. Prima della cena il Simposiarca Stefano Tedeschi ha illustrato con dovizia di particolari il menu. Successivamente il Delegato ha presentato il volume (distribuito a tutti gli Accademici) soffermandosi sul fatto che in questo libro sono stati inseriti quei locali che offrono una cucina rispettosa dei valori della tradizione e realizzata con ingredienti di prima qualità, possibilmente del luogo, e servita con cortesia. Ottima la realizzazione del menu da parte dello chef, impeccabile il servizio.



SICILIA

CALTAGIRONE
28 marzo 2010

Ristorante "Antico Baglio-Santo Pietro" di Vincenzo Anfuso, fondato nel 2007. ●*Piazza del Borgo, frazione Caltagirone, San Pietro (Catania);* ☎*0933 3287039664; coperti 120.* ●*Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie mai.* ●*Valutazione 8; prezzo € 25,00; familiare, accogliente.*

Le vivande servite: spiedini di frutta, spumante, aperitivo analcolico; cocotte di asparagi, cestini di pasta brisé, tortino di melanzane, tagliere di formaggi, carciofi panati; fazzoletto di crêpe con carciofi e béchamel; "sangnapucheddi" al pesto rosso; stinco di maiale con senape; patata aromatica; cannolo di ricotta.

I vini in tavola: Nero d'Avola; grappa ai gelsi rossi.

Commenti: La regia della riunione conviviale, affidata alla Simposiarca Colomba Cicirata, ha riscosso il plauso unanime. A lei si devono la scelta del ristorante nel cuore del Borgo di Santo Pietro, feudo demaniale della città, l'elegante discorso su "innovazione e tradizione" di cui ha tracciato le linee essenziali e la scelta sapiente del menu e delle antiche cartoline di buona Pasqua. A Cetty e Mariella il compito di allietare la lunga tavolata con simboli pasquali e fiori multicolori. Il convivio si è svolto in clima di sana amicizia e di simpatia fra i commensali cha hanno festeggiato l'ingresso del nuovo Accademico Luigi Carfi (con la moglie Clara). Il locale è sobrio e gradevole. La proprietaria ha accolto tutti con gentilezza e spirito di ospitalità. Il pranzo ha soddisfatto per la cura dedicata a ogni vivanda, dagli aperitivi al dessert, e per i sapori delicati. Inappuntabile il servizio. Consegnato alla fine il gagliardetto dell'Accademia.

CALTAGIRONE
11 aprile 2010

Ristorante "U Pacha" di Vincenzo Messina, fondato nel 2006. ●Via Umberto 247/G, Militello in Val di Catania (Catania); ☎095 811237; coperti 140. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo € 20,00; familiare, accogliente.

Le vivande servite: olive bianche e nere, pomodorini secchi, formaggio primo sale con e senza pepe, ricotta fresca, frittate di asparagi selvatici e piselli, parmigiana di melanzane, caponata; pasticcio di lasagne al finocchietto selvatico; ditali con fave novelle; carne alla brace (agnello, vitello, maiale, salsiccia); insalata verde mista, insalata di arance con cipolletta; frutta di stagione; cannoli di ricotta di Mineo; caffè e grappa della casa.

I vini in tavola: vino rosso locale della casa.

Commenti: Dopo aver visitato l'amena città e i suoi interessanti monumenti medievali e barocchi, con la guida del professore Garufi, ci si è diretti al ristorante "U Pacha" dove il gruppo è stato accolto molto cortesemente. La Simposiarca Colomba Cicirata ha illustrato il menu e le sue caratteristiche. Si è apprezzata la genuinità della materie prime impiegate. Lodevole il tentativo di recupero dei sapori della tradizione. Sollecito il servizio. Buono il rapporto qualità/prezzo.

PALERMO
24 marzo 2010

Ristorante "Bellotero" di Emanuele Ferrara, fondato nel 2000. ●Via Castriota 3, Palermo; ☎091 582158; coperti 50. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie 10-25 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 9; prezzo € 35,00; raffinato.

Le vivande servite: panelline di fave; ricotta fritta; polpette di neonata; primosale; sfincionello; sardella; miele e caciocavallo; crocchè di patate; sciabbò di Renato alla scogliera; filetto di ombrina in crosta di pomodoro secco e pistacchi su scarola all'acciuga e cacio fritto; sformatine di ricotta e pistacchio e marmellata di arancia; gelato di cannella; amari; limoncello.

I vini in tavola: Castellucci Miano Bollicine; Grillo Chardonnay "Adenzia" di Cristo di Campobello di Licata.

Commenti: Celebrazione della Giornata della cultura con distribuzione agli Accademici della guida "Le buone tavole della tradizione", presentata e commentata dal Delegato Lucio Messina. Conversazione del dott. Santo Caracappa, direttore dell'Istituto zooprofilattico sperimentale di Sicilia sui prodotti alimentari modificati geneticamente, come le patate. Menu commentato dal Simposiarca Turi Vitale. Auguri di buona Pasqua del Delegato. Uova di Pasqua dell'Airc alle signore.

SIRACUSA
24 marzo 2010

Ristorante "Don Camillo" di Giovanni Guarneri, fondato nel 1985. ●Via Maestranza 96, Siracusa; ☎0931 67133. ●Parcheggio nel piazzale vicino; prenotazione consigliabile; ferie 1 settimana a luglio e 15 giorni a novembre, Natale; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,20; prezzo € 40,00; elegante, accogliente.

Le vivande servite: crema nera di patata di Siracusa con julienne di seppia; crema di mandorle di Noto con gamberi in crosta nera; risotto delle sirene e cavati seppie e pistacchi di Bronte; filetto di cernia in salsa siracusana; bavarese di limone femminello con salsa di fragoline di bosco.

I vini in tavola: rosso e bianco Libera Terra "Centopassi" 2009 (Cantine Placido Rizzotto-Trapani).

Commenti: L'incontro degli auguri di Pasqua è stato connotato dalla consegna del volume "Le buone tavole della tradizione", presentato dal Delegato agli Accademici. Ha onorato il convivio il Vice-Presidente Benito Fiore, accompagnato dalla signora Maurizia, che ha presentato la relazione: "Mary Taylor Simeti, nel cuore della Sicilia fra gli artigiani del gelato: a Noto da Corrado Assenza e a Cerda da Antonio Cappadonia: con gli eredi degli arabi - Nel baccello della carruba il segreto della cremosità". Il Delegato Tamburini ha ringraziato Benito Fiore. Per concludere l'incontro pasquale, nella costante riscoperta della tradizione, il Delegato ha consegnato, come augurio, ai presenti un portapane con all'interno un "pupu cu l'ovu" (preparazione dolciaria tipica siracusana del periodo pasquale e artisticamente realizzata dalla signora Carmela Giangrasso), la cui origine risale ai primi anni del Novecento, quando ancora le uova di cioccolato non erano commercializzate, promosse e diffuse come oggi.

TRAPANI
31 marzo 2010

Ristorante pizzeria "G&G" di Vito Genovese, fondato nel 2009. ●Via XX Settembre 54 (angolo via Col. Romey),

INCONTRO CON LA SCUOLA ALBERGHIERA DI ORISTANO

Sono sempre più saldi i rapporti tra la Delegazione di Oristano e l'istituto alberghiero della città. Un vincolo di amicizia e di collaborazione iniziato qualche anno fa con un incontro conviviale (coinciso con l'inaugurazione dei nuovi locali di via Carducci) e che si è consolidato con un nuovo appuntamento al quale gli Accademici hanno partecipato numerosi, restando ancora una volta positivamente colpiti dalla preparazione degli allievi. Gli allievi Massimo Pisanu e Giuliana Cantarella hanno proposto un menu che ha riscosso l'apprezzamento generale. Come antipasto è stato servito un carpaccio di bue rosso e cuor di finocchio con olio fruttato su bruschetta di pane "civraxiu". Il primo piatto è stato un raviolo ai carciofi in crema di pecorino e radicchio con polvere di noci. Per secondo bocconcini di melina, patate e funghi di cardo in una milllefoglie di formaggio "cazizolu". Infine al dessert un semifreddo all'arancia di Milis con biscuit al cioccolato fondente.

La preparazione dimostrata dai due giovani è stata eccezionale e oltre a essere stata apprezzata dagli Accademici è stata anche elogiata dalla Delegata Bruna Manca Chesi, che ha poi consegnato una borsa di studio a ciascuno dei due chef come incoraggiamento per proseguire il cammino intrapreso.
Alla preside Nella Manca è stata consegnata una pergamena come riconoscimento del lavoro egregio svolto nella scuola. La Delegata ha sottolineato che l'alto livello del pranzo servito è in perfetta linea con i principi dell'Accademia che punta non solo alla genuinità degli ingredienti ma anche alla valorizzazione dei prodotti locali e dei piatti tradizionali. Il servizio di accoglienza riservato dagli allievi agli Accademici è stato molto attento e professionale e gli stessi ragazzi si sono dimostrati premurosi anche nel corso del convivio, interpretando con tempestività i bisogni dei commensali.

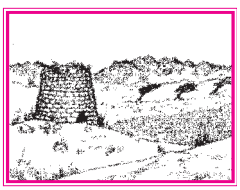
SICILIA segue

Trapani; ☎0923 24091; coperti 70. ●Parcheggio nelle vie adiacenti; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 35,00; vino compreso.

Le vivande servite: insalata di polpo e seppia; pasta con le sarde alla palermitana; "busiate" fresche con gamberi e pescatrice; ricciola al forno con patate prezzemolate, triglie arrostite e insalatina capricciosa; sorbetto al limone; frutta fresca; cassata siciliana.

I vini in tavola: Grillo parlante e Leone d'Almerita.

Commenti: Riunione conviviale organizzata per lo scambio degli auguri di Pasqua. Ristorante recentemente aperto e guidato dallo chef Vito Genovese, personalità di spicco nel panorama gastronomico trapanese con un passato di venticinque anni di attività, grande cultore della cucina locale. Ottima la preparazione della pietanze, eseguite con grande professionalità e rispetto della cucina siciliana tradizionale. Il pesce, pescato dalle barche del ristoratore, è stato il protagonista della serata. Ottima la pasta fresca "busiata" con gamberi e pescatrice. Complimenti allo chef anche per la presentazione dei piatti. I vini sono stati abbinati con grande perizia a professionalità. Giudizio finale: locale raccolto ove si sta volentieri.



SARDEGNA

GALLURA
19 marzo 2010

"Bacchus Ristorante" di Jazz Hotel srl, fondato nel 2009. ●Via degli Astronauti 2, Olbia (Olbia-Tempio); ☎0789 651010, fax 0789 651001; coperti 50. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile. ●Valutazione 8; prezzo € 45,00; raffinato, accogliente.

Le vivande servite: insalatina di baccalà cotto nel latte e cubetti di verdure croccanti al basilico; scrigni di pasta fresca ai fili di zafferano ripieni di ricotta mustia e caviale di melanzane su coulis di pomodoro; trancetti di tonno fresco avvolti con coppa sarda leggermente piccante su laghetto di salsa di carciofi; controfiletto di manzo e medaglioni in crosta di brisé lardellati al mirto su fonduta delicata di pecorino; semifreddo ai due cioccolati con salsa al Passito.

I vini in tavola: Spumante Bisso, vino spumante di Sardegna metodo classico (Tenute Olbios); bianco Smeraldo Vermentino di Gallura Docg e rosso Smeraldo Igt (tutti e due di Unmaredivino); Passito Ammentu di uve stramature (Masone Mannu).

Commenti: Piacevolissima serata allietata, oltre che dagli intensi e gradevoli sapori, anche dalla bellezza, dai colori e dalle forme delle sculture di frutta sapientemente create dallo chef Vito Colella. I piatti sono stato magistralmente presentati dal Simposiarca Giovanni Carlo Manzoni, mente l'Accademica e sommelier Eleonora Dallolio ha guidato la degustazione dei vini. Il simposio è stato inoltre allietato dal pianoforte del maestro Rostyslav Prachun.

NUORO
27 marzo 2010

Ristorante "Masiloghi" di Gianfranco Maccarone, fondato nel 1998. ●Via Galiani 68, Oliena (Nuoro); ☎0784 285696, fax 0784 286297; coperti 60. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie dall'1 al 15 febbraio; giorno di chiusura martedì solo mesi invernali. ●Valutazione 6,84; prezzo € 40,00; accogliente.

Le vivande servite: prosciutto nostrano e verdure alla campagnola; cestino di pomodoro con ricotta e mentuccia di fiume; arancini al pecorino e finocchietti selvatici; "casadinas" agli asparagi e noci; crema di fagioli alla contadina con crostini al guanciale; ravioli di cacio fresco al sugo ovino "ghisadu"; capretto al Vermentino e carciofi; cinghialetto alla barbaricina; macedonia di favette con scaglie di fiore sardo e rucola; budino alle mandorle dolci e amare con crema di mirto.

I vini in tavola: In tinu (Azienda agricola Colle Nivera - Nuoro); Nieddera (Cantina Contini - Cabras); Nepente Pro vois (Cantina Puddu, Olena); Antico Gregori (Cantina Contini - Cabras).

Commenti:. Dopo un primo impatto positivo, i piatti in tavola si susseguono con un crescendo gustativo propiziante sapori inconfondibili, che toccano l'apice con la crema di fagioli, i ravioli al sugo e i secondi di carne. Nel complesso, complici i vini di qualità, il giudizio è buono, di pregevole cucina che concilia tradizione e originalità. Servizio ottimo per cortesia e tempismo. Una riunione conviviale che lascia un ricordo dolce anche per la solita e sempre gradita occasione di incontro fra amici sinceri.

EUROPA

FRANCIA

PARIGI
21 marzo 2010

Ristorante "Tavola di Giò" di Giovanni Ciraci. ●210 Bd Raspail, Parigi; ☎0143 354717. ●Parcheggio Bd du Montparnasse; prenotazione consigliabile. ●Valutazione 7,29; prezzo € 50,00; accogliente.

Le vivande servite: aperitivo della casa; melanzane alla parmigiana; zucchini alla poverella; funghi ripieni; orecchiette alle cime di rapa; riso con cozze e patate; agnello alla cacciatora; verdure di primavera; torta caprese al cioccolato.

I vini in tavola: Rosé Rivera (Castel del Monte); Primitivo (Calitrasi).

Commenti: Piccolo ristorante, strategicamente vicino a Montparnasse, che non si è montato la testa. Un giovane chef italiano di 23 anni ai fornelli e piatti della tradizione, ben dosati e colorati. Nel complesso buono. La serata, di stampo pugliese, ha brillato soprattutto grazie alle orecchiette e all'agnello. La tiella ha invece destato una simpatica diatriba culturale quanto al grado di cottura del riso. Un po' anonimo il dolce. Mediocri i vini. Simpatico il locale con le opere della moglie del proprietario, servizio e prezzo in linea. Può ancora migliorare.

GERMANIA

DÜSSELDORF
9 marzo 2010

Ristorante "Amici" di Salvatore D'Ascoli, fondato nel 2004. ●Lörickerstrasse 1, Düsseldorf; ☎0049 2115367967, fax 0049 2115381151; coperti 80. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,50; prezzo € 65,00; raffinato.

Le vivande servite: fegato d'oca in padella su lenticchie; tortelloni ripieni di zucca in salsa di erba salvia; ippoglosso al forno in salsa allo Champagne; tortino di cioccolata su crema di vaniglia; caffè.

I vini in tavola: Dolcetto d'Alba 2007 (Bruno Giacosa - Piemonte); Roero Arneis 2007 (Marco Bonfante - Piemonte).

Commenti: Con piacere gli Accademici di Düsseldorf si sono nuovamente incontrati al ristorante "Amici". Come al solito una presenza numerosa che conferma l'attaccamento all'Accademia e il desiderio di scambiarsi opinioni, soprattutto per vivande particolari ed esperienze conviviali. Naturalmente lo scopo è stato di apprezzare nuovamente i piatti preparati dallo chef. Squisito il fegato d'oca in padella su lenticchie, ma particolarmente elogiati sono stati i tortelloni ripieni di zucca in salsa di erba salvia. Un piatto raffinato, di alta classe. Parecchi commensali non si aspettavano che si potesse preparare una vivanda così delicata e raffinata. L'ippoglosso è stato una piccola sorpresa, pesce non da tutti conosciuto. Al termine, come già avvenuto alcune volte, una animata e interessante discussione sulla valutazione, per alcuni commensali troppo severa. Una serata animata con vivande azzeccate in pieno. Tutti concordi: un grazie a Salvatore D'Ascoli.

SPAGNA

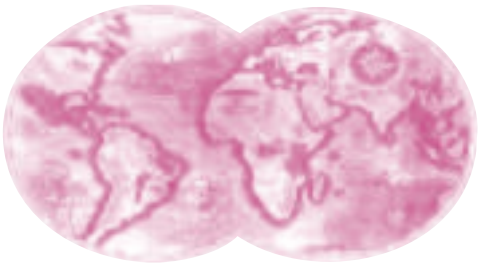
VALENCIA
23 marzo 2010

Ristorante "Amadomio" di Irache Velert, fondato nel 2003. ●Calle Belgica 30, Valencia; ☎96 3930968; coperti 70. ●Parcheggio incustodito; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7; prezzo € 30,00; elegante.

Le vivande servite: millefoglie di melanzane e mozzarella di bufala con soffritto agrodolce e olive nere caramellate; risotto ai frutti di mare; orata al forno; mousse di agrumi.

I vini in tavola: Alta Plata Rueda Doc (Antaño sa); Ceres (Asenjo & Manso).

Commenti: Cena della cultura con una interessantissima conferenza di Leonardo Carbone sull'unità d'Italia. Presente tra gli altri Mara Calabuig, nota giornalista e ammiratrice della cultura italiana. Il ristorante scelto, anche se spagnolo, propone nella carta piatti italiani. Hanno anche un cuoco italiano. Apprezzato da tutti il menu proposto. Perfetto il servizio.



NEL MONDO

AUSTRALIA

CANBERRA
26 marzo 2010

Ristorante "Lo Sfizio" di Leonardo D'Acquino, fondato nel 2008. ●*Presso il Club italo-australiano,78 Frankin, Forrest (Canberra); coperti 150.* ●*Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione necessaria; giorno di chiusura nessuno.* ●*Valutazione 6,30; prezzo aus $ 70,00; tradizionale.*

Le vivande servite: selezione di formaggi e salumi nostrani con focaccia alle erbe; paccheri al sugo "tirato" e fiocchi di ricotta; agnello al forno con piselli e patate; flûte al profumo di limone.

I vini in tavola: Merlot Tre Venezie 2008 (Pasqua); Trebbiano 2006 (Farnese).

Commenti: Si sperava di poter qualificare questo ristorante tra i migliori, ma purtroppo, mentre l'antipasto e i paccheri hanno saputo accontentare i palati per la loro adeguatezza, ciò non si può dire dell'agnello al forno che, pur risultando tenero, era completamente privo del suo sughetto che lo avrebbe reso almeno mangiabile. Buono il dessert. Il proprietario e cuoco, Leonardo, proveniente dall'Irpinia, e professionista da tempo, non doveva sbagliare proprio nella cottura dell'arrosto. Il servizio è stato un po' lento e non professionale.

CANADA

MONTREAL
18 marzo 2010

Ristorante "Basi". ●*77, Avenue Shamrock (corner Casgrain), Montreal;* ☎*514 7500774; coperti 65+30.* ●*Parcheggio disponibile; prenotazione consigliabile.* ●*Valutazione 9,50; prezzo can $ 40,00.*

Le vivande servite: crostini misti (salmone affumicato con funghi portobello, fegato di vitello, pera al mascarpone); ravioli di zucca e patate dolci; insalata di finocchio, rucola e mela; coniglio al vino bianco; agnello con crostata di gremolata di limone e menta; polenta, spinaci, patata blu; carciofi al mascarpone e peperone rosso; taleggio e parmigiano reggiano; granita con frutta fresca; caffè.

I vini in tavola: Cuvée Brut Prosecco di Conegliano Doc Carpené Malvolti; Soave Classico Doc 2008, Secco Bertani "Ripasso" Valpolicella Valpadana Doc 2007, Recioto della Valpolicella 1967, Amarone classico superiore (tutti di Bertani); grappa bianca Carpené Malvolti.

Commenti: I crostini misti hanno offerto un gusto equilibrato di sapori contrastanti: semplicemente deliziosi. I ravioli di zucca e patate dolci, non soltanto sorprendentemente ben preparati ma anche ben presentati. L'insalata di finocchio, rucola e mele, semplice ma preparata con arte, dal gusto equilibrato e fresco, tagliuzzata con attenzione come solo lo chef Maurizio sa fare, lascia l'acquolina in bocca ai convitati, come se la cena finisse lì. Invece ecco la "pièce de resistence": coniglio, agnello, polenta con spinaci e patata blu, carciofi. Una vera delizia, al punto che anche il taleggio, il parmigiano e il dessert che hanno fatto seguito, ottimi senza ombra di dubbio, sono quasi passati inosservati. La cena è stata ampiamente gradita e l'Accademica Joyce Pillarella, riferendosi alle sue ricerche sull'immigrazione italiana di prima, seconda e terza generazione basate sulle loro abitudini alimentari, ha parlato degli animali dell'aia e degli orti casalinghi grazie ai quali i primi emigranti non soltanto riuscivano a conservare la tradizione della terra d'origine, ma anche a procurarsi quei prodotti freschi dell'orto ai quali erano abituati. La qualità superiore dei piatti ha trovato riscontro in sala, sia nell'atmosfera elegante e moderna, sia nel servizio chiaramente all'altezza della situazione: una squadra, quella di Maurizio, che, anche per la giovane età dei componenti, lascia pensare bene per la cucina italiana nel mondo.

GIAPPONE

TOKYO
18 marzo 2010

Ristorante "Ostu" di Masato Miyane, fondato nel 2007. ●*Yoyogi Matsuura Bldg. 1F, 67-6 Yoyogi 5-chome, Shibuya-ku, Tokyo;* ☎*03 54548700; coperti 18.* ●*Parcheggio nelle vicinanze a pagamento; prenotazione consigliabile; ferie una settimana a gennaio e una in luglio; giorno di chiusura mercoledì e il terzo martedì del mese.* ●*Valutazione 8; prezzo yen 10.000; familiare, accogliente.*

Le vivande servite: insalata russa; carne cruda battuta a coltello e parmigiano; asparagi bianchi in padella e tartufo nero; risotto alla Cavour; brasato al Barolo; "bicerin".

I vini in tavola: Franciacorta brut millesimato 05 (Villa); Verdicchio di Matelica magnum 06 (La Monacesca); Pinot noir Focara 05 (Mancini); Barbaresco riserva 98 (Dante Rivetti) Moscato d'Asti (Braida).

Commenti: Incontro gradevolissimo onorato dalla presenza del nunzio apostolico, SE Alberto Bottari De Castello, e del direttore regionale per l'Asia dell'Ufficio turistico svizzero, signor Roger Zbinden. Grazie alla competenza dello chef Miyane, che per oltre sei anni ha vissuto in Piemonte apprendendo i segreti della cucina locale, gli Accademici hanno potuto godere e apprezzare un menu prevalentemente e autenticamente piemontese. Buona la selezione dei vini tra i quali spicca il Barbaresco riserva 98. L'ottima qualità delle vivande e dei vini ha fortunatamente e abbondantemente compensato la deficienza riscontrata nel servizio.

REPUBBLICA DOMINICANA

SANTO DOMINGO
9 marzo 2010

Ristorante "Sale Fino" di Luca Mayda e Simone Pinton, fondato nel 2009. ●*Max Henrique Urena 20, Santo Domingo;* ☎*809 4121259, fax 809 7328333; coperti 120.* ●*Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione non necessaria; ferie mai; giorno di chiusura nessuno.* ●*Valutazione 7,20; prezzo rds 2.500 (€ 50,00); accogliente.*

Le vivande servite: pepata di cozze con crostini; taglioli-ni neri alle vongole veraci e ricotta di bufala; filetto di "chillo" alla ligure; piccole delizie artigianali.

I vini in tavola: Franciacorta rosé demi-sec (La Montina); Sauvignon 2007 (Jerman); Valpolicella classico 2008 (Stefano Accordini); Passito Tre Filer 2006 (Ca' dei Frati).

Commenti: Il Delegato Mario Boeri ha preso la parola presentando il conferenziere, prof. Adolfo Lopez, che per l'occasione del simposio della cultura, ha disquisito magistralmente sulle tradizioni culinarie degli antichi abitanti dell'isola Hispaniola, e in particolare i Taini. Molto interessante notare come alcuni piatti abbiano resistito per più di 5 secoli praticamente identici. Il Simposiarca Tommaso Vallunga ha poi presentato il menu a base di ricette di mare, spaziando dal nord al sud d'Italia. Dopo un'accettabile pepata di cozze (6,50) è stato servito un piatto molto azzardato sulla carta e molto meno nel piatto (7), seguito da un ottimo "chillo" (pesce caraibico simile al dentice) alla ligure che ha riscosso l'approvazione dei commensali (7,70) e, grazie al suo condimento, è stato possibile creare un abbinamento armonico con il Valpolicella classico, visto il suo moderato contenuto in tannino e l'assenza di ferro. Per il dessert è stato servito un piatto con una gran varietà di pasticceria artigianale ottima alla vista e ancor più al sapore (7,70). Prezzo, ambiente e servizio, valutati a un livello ragionevole, hanno contribuito all'esito della serata e la conferenza ha stimolato le discussioni tra gli Accademici e i loro invitati.

STATI UNITI

SAN FRANCISCO
4 marzo 2010

Ristorante "Farina". ●*3560 18th Street, San Francisco;* ☎*415 5650360, fax 415 5650361.* ●*Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile.* ●*Valutazione 7,02; prezzo us $ 95,00; familiare, accogliente.*

Le vivande servite: focaccia di Recco; bresaola di cervo con pesto di rucola; mandilli al pesto; tagliata di manzo piemontese con rucola; latte dolce fritto.

Commenti L'incontro si è tenuto in una simpatica saletta privata al piano superiore; che ha permesso di godere di una conversazione viva e di una tranquillità spesso negata nelle sale comuni. Il giudizio complessivo, piuttosto basso, è imputabile al servizio alla tavola, ai vini e in generale al fatto che "Farina", noto in San Francisco e frequentato abitualmente anche dagli Accademici residenti in città, si distingue più per una cucina svelta e informale e quindi il sevizio mal si adatta a una cena più "ufficiale". Il prezzo pagato, il più alto nell'esperienza della nostra Delegazione, ha certamente avuto un impatto negativo, sopratutto considerando il menu proposto.

VIRGINIA
21 marzo 2010

Ristorante "Apartment 2G" di David e Stacy Gedney, fondato nel 2004. ●*206 South Royal Avenue, Front*

STATI UNITI segue

Royal; ☎540 6369293; coperti 44. ●Parcheggio ampio; prenotazione consigliabile; ferie Natale e Capodanno; giorno di chiusura dal lunedì al giovedì e domenica. ●Valutazione 8,75.

Le vivande servite: crostini con fegato di pollo; arancini di riso; polenta con baccalà mantecato; crostini con trippa ai funghi; selezione di formaggi italiani; gnocchi di patate con coda di rospo e salsa d'acciughe; quaglie farcite con funghi e coda di manzo; insalata di finocchio e olive; crispelle alla crema pasticciera.

I vini in tavola: Prosecco Montelliana; Falanghina Cantina del Taburno, 2008; Rosso di Montalcino Mocali, 2006.

Commenti: Per il pranzo della cultura, il giovane chef David ha offerto una brillante dimostrazione "coram populo" su come preparare gli gnocchi, dimostrando un attaccamento alla cucina italiana tradizionale che gli Accademici hanno altamente apprezzato, in virtù anche della successiva degustazione. Armato del classico chinois e della tavoletta rigata usata per strisciare gli gnocchi, David ha preparato gnocchi di patate straordinari per sapore e leggerezza, associandoli con spirito innovativo a una eccellente coda di rospo. Le quaglie della Virginia ottimamente farcite hanno completato un pasto fuori dal comune, giudicato tra i migliori della Delegazione da qualche tempo a questa parte. Un bell'applauso è andato al Simposiarca John Sherman, che ha curato il perfetto abbinamento con la Falanghina e il Rosso di Montalcino.

WASHINGTON
16 marzo 2010

Ristorante "Teatro Goldoni" di Fabrizio e Ingrid Aielli, fondato nel 1995. ●1909 K Street, NW, Washington; ☎202 9559494; coperti 120. ●Parcheggio scomodo; prenotazione necessaria; ferie le feste americane. ●Valutazione 8; prezzo us $ 100; elegante.

Le vivande servite: stuzzichini; carpaccio di vitello con porcini, fonduta e topinambur al profumo di tartufo; agnolotti di ricotta e spinaci con tuorlo d'uovo al burro e salvia con formaggio castelmagno e tartufi neri; cosciotto di maiale brasato con cipollotti in agro, guanciale croccante e Barbera caramellato con porcini arrosto in salsa verde; semifreddo alla liquirizia e crème brûlée con salsa di torrone e croccante di nocciola.

I vini in tavola: Prosecco Clara Fiori; Gavi Le Lune 2008, Marchesi di Barolo; Dolcetto d'Alba 2008, Fratelli Alessandria; Barbera Monferrato Maraia 2007, Marchesi di Barolo; Moscato Nivole 2008, Michele Chiarlo.

Commenti: Un largo gruppo di Accademici e ospiti si è riunito in questo piacevole e noto ristorante per gustare un menu di cibi e vini piemontesi. Organizzatore il Simposiarca Giuseppe Cecchi che ha illustrato l'evoluzione storica di questa regione dai tempi dell'impero romano a oggi, sottolineando l'influenza francese sulla cultura, sulla cucina e sulla produzione vinicola. Gli stuzzichini, serviti elegantemente in cucchiai, aprivano la cena ed erano un'esplosione di assaggi tipicamente piemontesi. Seguiva un delicato carpaccio di vitello ben abbinato a un etereo Gavi. I tartufi e i funghi porcini regnavano dappertutto. Il più originale e meglio accolto è stato l'agnolotto a sorpresa che, aperto, offriva un tuorlo d'uovo. Il maiale in agro e salsa verde era appetitoso e succulento. Accompagnavano questi ultimi piatti i vini più popolari della regione, un Dolcetto soffice e rotondo e un robusto Barbera. Piacevole e originale il semifreddo alla liquirizia.

URUGUAY

MONTEVIDEO
13 febbraio 2010

Ristorante "Garibaldi" di Andrea Fabini, fondato nel 2005. ●Av. Gorlero angolo Calle 30, Punta del Este; ☎042 447714; coperti 40. ●Parcheggio incustodito; prenotazione non necessaria; ferie aprile e novembre; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 8; prezzo € 36,00; familiare.

Le vivande servite: gamberoni all'aceto balsamico su letto di rucola e pancetta abbrustolita; tagliatelle con gamberetti, zucchine e funghi; brotola (pesce locale) al gorgonzola con insalata dorata e patate al forno; torta di ricotta.

I vini in tavola: Inzolia Doc 2004 (Caruso); Roero Arneis Doc 2007 (Serragrilli); Pinot Spumante (Minini).

Commenti: Come è ormai tradizione, la riunione conviviale estiva della Delegazione ha avuto luogo nella celebre località balneare di Punta del Este, affollata perché meta di argentini e brasiliani. Il proprietario e chef Andrea Fabini alterna la stagione australe in Uruguay a quella estiva europea nel suo ristorante di Rimini. Di ottimo livello i piatti proposti, con un servizio cortese e informale appropriato alla tipologia familiare del locale. Lodevole inoltre la scelta di offrire vini italiani a prezzi ragionevoli. Nel complesso un autentico locale italiano che spicca nella pletora di sedicenti tali.

NAPOLEONE A MARENGO

Di cucina napoleonica si può parlare basandosi su un piatto, il pollo alla Marengo. Dei cuochi dell'imperatore ne conosciamo uno, più che altro perché, a elogiarlo come maestro, è stato Carême. Si tratta di Léguepière, che seguì Napoleone in Russia, e morì durante la ritirata. Ma di lui non ci resta nessun libro di ricette. Del pollo alla Marengo, conosciamo, naturalmente, la data e il luogo di nascita: 14 giugno 1800, piana di Marengo, presso Alessandria. Divergenze sull'ora e le modalità di realizzazione di quel piatto che l'imperatore avrebbe, negli anni che seguirono, prediletto fra tutti (ammesso che Napoleone avesse preferenze gastronomiche: i suoi biografi lo descrivono come un indifferente, in materia di piaceri della tavola). Secondo Christian Guy ("Une histoire de la cuisine française") il primo console, verso le tre del pomeriggio, era certo di aver perso la battaglia. A Desaix, comandante della cavalleria, che gli chiedeva di riunire gli squadroni superstiti per tentare un'ultima carica, avrebbe risposto: "Fate come volete, io vado a mangiare". Due ore dopo, Desaix ha sfondato le linee austriache - morirà sul campo - e la vittoria è sicura. Altri storici - possiamo mettere fra loro, ammesso che lo fosse, anche il nostro Artusi - ritengono che Napoleone sia andato a tavola solo la sera, dopo aver concluso la giornata. Tutti concordi su un elemento: gli austriaci avevano catturato i convogli con le vettovaglie dello stato maggiore francese, e ci si dovette arrangiare, come avviene in tutte le guerre, rubando quanto c'era nelle cascine. Il vero pollo alla Marengo dovrebbe quindi essere preparato con i cibi rustici reperibili, circa due secoli fa, nella dispensa di un contadino "mandrogno": polli ruspanti, olio - quasi certamente di semi - funghi, vino. Escoffier ha completato la ricetta con l'aggiunta di gamberi di fiume (accettabili: all'inizio dell'Ottocento erano ancora molto abbondanti) e con due elementi non storicamente validi: il pomodoro, ancora sconosciuto nell'Alessandrino, e le sfogliatelle. Troppo di lusso le seconde: quanto alle tomatiche, mentre sono ampiamente citate, a fine Settecento, dal napoletano Corrado, non se ne trovano tracce nel Cuoco piemontese. Prendendo spunto proprio dal pollo alla Marengo, potremmo, in tema di cucina napoleonica, rovesciare i termini della situazione, e dire che fummo noi italiani, anzi noi padani, a darle una certa fisionomia, non dovuta soltanto alle origini corse dell'imperatore. (Massimo Alberini)

NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Novara
comm. dott. Carmelo Claudio Luciano Pinto

Torino
Elisabetta Cocito
Giuseppina Fava Ranzini

Torino Lingotto
avv. Renato Ambrosio

LIGURIA

Savona
dott. Marco Rosso
dott. Aldo Saroldi
Sergio Solari

LOMBARDIA

Alto Mantovano-Garda Bresciano
avv. Giampiero Codognola
prof. dott. Bruno Milanesi

Crema
dott. Alegra Melba O'Hare

TRENTINO-ALTO ADIGE

Merano
dott. David Ockl

EMILIA ROMAGNA

Borgo Val di Taro
geom. Angelo Ablondi
rag. Pierino Capalbo
dott. Pier Luigi Fedele

Cesena
dott. Arturo Santini

Faenza
geom. Giovanni Montevecchi

TOSCANA

Empoli
p.a. Simone Pezzatini

Siena
dott. Fabio Salvioni

Valdinievole
dott. Marco Bordin
rag. Giovanni Chiappini
avv. Andrea Giovannini
Moreno Panattoni

MARCHE

Ancona
Maria Cirilli
rag. Giovanni Clementi
dott. Carlo Mastri

Ancona-Riviera del Conero
dott. Claudia Carletti
dott. Barbara Mimotti
dott. Raffaele Orlandoni

UMBRIA

Gubbio
prof. Maria Vittoria Ambrogi

LAZIO

Roma
dott. Silvia De Vincentiis
amb. dott. Gianfranco Giorgolo
prof. Maria Antonietta Massucci

Roma Castelli
Giuseppe Calaresu
dott. Antonio Scafuri

Roma Eur
dott. Francesco Camerino

ABRUZZO

Avezzano
Alceste Anzini

Pescara
dott. Enrico Perticone

MOLISE

Termoli
Franco Luciano Cirulli
Nicola Nanni
Emilio Prezioso

PUGLIA

Bari
dott. Pietro Vittorio Petruzzelli

Foggia-Lucera
Francesco Giuseppe Apollo
Francesco De Cristoforo

SICILIA

Caltagirone
Giovanni Antonio Malgioglio

Catania
dott. Marlisa Mazzarino Micale
dott. Emilia Spampinato

Enna
avv. Gabriele Cantaro
dott. Daniela Curcio

Gela
dott. Patrizia Antonuccio
prof. Serafina Ciotta
dott. Manlio Galatioto
arch. Salvatore Gueli
avv. Salvatrice Leone
ing. prof. Ugo Antonio Lo Piano
avv. Salvatore Psalia

SARDEGNA

Cagliari Castello
dott. Giovanni Di Ciommo Laurora
dott. Michela Floris
prof. Vincenza Ibba
dott. Franco Soddu

AUSTRALIA

Canberra
dott. John David Bradley

AUSTRIA

Vienna
dott. Antonio Luciani

BELGIO

Bruxelles
Alessandro Albani
avv. Chiara Galiffa

CINA

Guangdong
dott. Paolo Lemma

GERMANIA

Düsseldorf
dott. Heinrich Backhausen
Rolf-Michael Müllejans

Monaco di Baviera
rag. Ferdinando Dalla Villa
avv. Marianna Fucci

REGNO UNITO

Londra
dott. Fabrizio Castellari

SVIZZERA

Zurigo
Angela Bussmann Tassi

TRASFERIMENTI

EMILIA ROMAGNA

Lugo di Romagna
Giorgio Azzaroli
(dalla Delegazione di Cervia)

UMBRIA

Orvieto
dott. Pierluigi Leoni
(dalla Delegazione di Viterbo)

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

Singapore-Malaysia-Indonesia
geom. Chiara Randi
(dalla Delegazione di Varese)

VARIAZIONE INCARICHI

PIEMONTE

Alba-Langhe
Consultore Tesoriere
Sergio Noero

VENETO

Padova
Vice-Delegato
dott. Edmondo Matter (*Segretario*)
Consultori
dott. Giorgio Agugiaro
dott. Giancarlo Burri
arch. Paola Bussadori
dott. Luigi Marchitelli
dott. Roberto Stefanelli
Giuliana Tonolo Piarotto

EMILIA ROMAGNA

Reggio Emilia
Vice-Delegato
dott. Giovanni Lombardini
Consultori
rag. Mario Perego
(*Tesoriere*)
dott. Augusto Bellentani
Antonio Croci
Fabrizio Sevardi

CAMPANIA

Caserta
Consultori
dott. Aldo Antonio Cobianchi
(*Segretario*)
ing. Giovanni Setaro

SICILIA

Trapani
Vice-Delegato
Maddalena Fontana

SVEZIA

Stoccolma
Consultore
dott. Gina Hjort

NON SONO PIÙ TRA NOI

LIGURIA

Genova
arch. Marcella Andreani

VENETO

Belluno-Feltre-Cadore
prof. dott. Virgilio Menozzi

Venezia
conte dott. Roberto Balestra di San Tiziano

EMILIA ROMAGNA

Bologna San Luca
Pietro Nicoletti

LAZIO

Roma
grand'uff. Luigi Papo

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga, Ilenia Callegaro
e **Lorena Gallina**

GENOVA

UNA CENA ALLO YACHT CLUB

Dopo la riuscitissima celebrazione della cena ecumenica presso l'istituto alberghiero "Marco Polo" di Genova, abbiamo trascorso una bella serata nel ristorante "Il Porticciolo" presso lo Yacht club italiano, splendido palazzo storico prospiciente il mare e illuminato da meravigliosi natanti a vela resi sfolgoranti dai mille riflessi che lo sciabordio dell'acqua riesce a moltiplicare tra possenti imbarcazioni a motore, silenziose paranze, golette e panfili pronti a sciogliere gli ormeggi. Graditissimi ospiti ci hanno onorato dando vita a un parterre particolarmente prestigioso che ben si combinava con i rispettivi anfitrioni, la grandiosità della sala e la veduta di assieme. Tra gli ospiti figuravano SE il prefetto di Cremona, conte dott. Tancredi Bruno di Clarafond con la consorte; il marchese ing. Carlo Morozzo della Rocca e di Bianzé con la consorte e la marchesa Angelica Morozzo della Rocca, ospiti del nostro Accademico Mario Lombardi, la professoressa Giovanna Baldi con il consorte prof. Franco Petti e il prof. Vito Piergiovanni, consorte della nostra Accademica Paola Massa, tutti illustri professori ordinari dell'Ateneo genovese. L'accoglienza estremamente garbata e cortese del gestore Renato Belforte e di tutto il personale ha contribuito a definire una serata connotata da una particolare professionalità: gli Accademici e i loro ospiti hanno potuto giovarsi di un ambiente storico signorile e raffinato, suffragato da una cena il cui menu era stato preparato seguendo i canoni propri della civiltà della tavola e grazie a una eccellente cucina, basata sull'impiego di vivande di primissima qualità messe a profitto grazie all'opera sapiente dei bravi chef Angelo Macchia e Piera Palladino. Agli aperitivi, accompagnati da frittelle di bianchetti, salvia, carciofi e acciughe fritte, ha fatto seguito, secondo la tradizione, il resoconto, da parte del Delegato, dell'attività svolta nel corso dell'anno accademico, con dettaglio cronologico di tutte le manifestazioni alle quali lo stesso Delegato ha presenziato con o senza la partecipazione degli Accademici. La cena ha avuto un inizio particolarmente apprezzato e costituito da lattughine ripiene di magro con frutti di mare sgusciati; ha fatto seguito un sartù di riso alla napoletana con pomodoro a latere e, in prosieguo, stinco di vitellone in casseruola; come dessert: montebianco della casa, panettone, frutta secca e caffè. Ottimi i vini perfettamente abbinati alle diverse portate. Ringraziamenti particolari sono stati espressi al Simposiarca, Giovanni Gramatica di Bellagio, che per la sua appartenenza allo Yacht club italiano ha reso possibile, con la sua efficace collaborazione, la bella serata nelle eleganti sale solitamente riservate ai componenti del prestigioso sodalizio del quale il nostro Accademico fa parte.

VENEZIA

DUE DATE STORICHE

Due date tanto lontane una dall'altra, hanno in comune un 25 marzo. La nascita di Venezia (421) la prima, la fondazione della nostra Delegazione (1954) la seconda. Una giornata storico-culturale per la Serenissima Venezia. Questi due anniversari sono stati lo spunto per festeggiare una doppia occasione. Abbiamo voluto rendere omaggio in forma ufficiale alla giornata che vide, sotto il segno della Vergine Maria, il sorgere del primo insediamento, con la chiesa di San Giacometto, a Rialto, da sempre ritenuto il centro di scambio di ogni attività commerciale. Santa messa alle 11, poi in Campo, per un aperitivo con alcuni cichetti, organizzato dal "Bacaro Bancogiro", davanti al celebre monumento del "Gobbo di Rialto", immergendoci nella vita più vera della città, quella dei campielli e delle calli, dove ci si ritrova a far "do' ciacole e bere un'ombra". Il tempo sereno, con un sole tiepido e tranquillizzante, ci ha certamente favorito. Abbiamo raggiunto poi il ristorante "Agli Alboretti", dove il prof. Alberto Rizzi, insigne storico, ha presentato il suo libro: "I leoni di Venezia in Dalmazia". Un'interessante ricerca della testimonianza, attraverso le sculture su monumenti, quali chiese, torri, mura del leone marciano, con le varie forme di moleca con le ali raccolte, il leone con il libro aperto e la famosa scritta: "Pax tibi Marce evangelista meus", con il libro chiuso, in tempo di guerra, o con la spada alzata, a raffigurare la Giustizia. I leoni appaiono in Dalmazia agli inizi del 1300, quale segno della potenza dello "Stato da mar" e dell'importanza che Venezia, detta anche la "Dominante", ha avuto nella zona. Sono circa 1.500 i pezzi catalogati dal prof. Rizzi. Blu e giallo il menu, come i colori della bandiera dalmata. La signora Anna Linguerri, gentilissima e attenta proprietaria del locale, ha fatto trovare un pranzo all'altezza dell'evento. Anguilla in "saor", cappasanta gratinata, moleca fritta, un richiamo all'effige del "leon in moleca" (granchio al momento della muta), risotto ai fiori di zucca con carpaccio di ombrina, filetto di triglia al forno su letto di sale e spezie, carré di agnello in crosta di timo per ricordare la Santa Pasqua imminente, creme fritte, dolcezze veneziane quasi dimenticate e golosessi. I vini, molto ben inseriti con: Garganega Camporengo Igt 2008; Valpolicella superiore Campi Magrì Doc 2006, Recioto della Valpolicella Doc. Il sindaco del "comune di Zara in esilio" Franco Luxardo, impossibilitato a partecipare, ha voluto omaggiare personalmente la concittadina Delegata Laura Ghittino Courir con una serie di prodotti della ditta, il famoso Maraschino, il Sangue Morlacco, l'Amaro, per un ricordo alla terra natia, lasciata alle purificatrici onde dell'"Amarissimo" mare Adriatico.

LONDRA

VIAGGIO VIRTUALE A PARMA

I tavoli erano dieci: Duomo, Battistero, Correggio, Parmigianino, Teatro Regio, Teatro Farnese, Maria Luigia, Giuseppe Verdi, La Ghiaia e La Pilotta. Dieci "avamposti" in terra d'Albione, per una serata in salsa parmigiana per i 25 anni d'attività della Delegazione di Londra dell'Accademia Italiana della Cucina, che ha per presidente il parmigiano Giovanni Ballarini. Non solo una questione di numeri, non solo perché gli ospiti erano 92 (più di qualsiasi altra volta, come ricordato da Benito Fiore, Delegato per Londra e Vice-Presidente dell'Accademia, che ha dato il benvenuto a tutti), ma perché la soddisfazione dei palati era ben evidente. Ogni Accademico ha donato un libro di gastronomia (in italiano o in inglese) alla Biblioteca nazionale "Giuseppe Dell'Osso".
Una serata dedicata al gusto e all'arte: oltre che dei capolavori della tradizione della food valley si è parlato di un genio nostrano della pittura. "Parma, la sua alta scuola gastronomica, e il Correggio" era il tema dell'appuntamento nel ristorante "Sartoria", in Savile Row a Mayfair. A dirigere la sinfonia

di sapori lo chef Alan Marchetti. Il via con i culatelli di Massimo Spigaroli e prosciutti e pepite di parmigiano di Piero Montali, per poi passare ai "galleggianti", i cappelletti di stracotto in brodo, la punta di vitello ripieno, con spinaci, patate e salsa verde, finendo in dolcezza con una torta frangipane alle pere e mascarpone alla cannella. Fra una portata e l'altra, si è mantenuta la tradizione di commentare in diretta i piatti, in modo meticoloso e sapiente.
Intanto, nei bicchieri si mesceva Malvasia dei Colli di Parma dell'azienda agricola Palazzo, lambrusco bianco e lambrusco rosso amabile di Cavicchioli. Quindi, il "nutrimento" dello spirito, con l'intervento sul Correggio del professor David Ekserdjian, storico dell'arte, trustee della National gallery e tra le massime autorità sull'opera di quel genio del Rinascimento. Ekserdjian ha messo in rilievo la "maniera moderna" del maestro parmigiano ponendolo fra i maggiori pittori al mondo del periodo. Va ricordato che il grande storico dell'arte ha scritto anche sui principali allievi del Correggio, quali Rondani, Bedoli e Anselmi. Uno studioso che ha dedicato molte energie ai capolavori della nostra terra: fondamentali i suoi saggi sul Parmigianino, al quale ha dedicato un volume pubblicato a Londra nel 2006.
Al suo intervento è seguito quello di Gabriele Magnani, critico d'arte, giornalista, corrispondente da Londra per la rivista "AD Italia-Condé Nast". Anima della serata parmigiana in riva al Tamigi, Magnani si è prodotto in un discorso appassionato, anche per questioni personali: la sua famiglia fin dagli inizi del Novecento ha creato prodotti tipici parmigiani. Il padre, Vittorio Magnani, fu tra i promotori e fondatori del Consorzio del prosciutto di Parma.

NOVARA

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Il tema del rapporto dialettico "tradizione-innovazione" nella cucina è stato affrontato e svolto dalla Delegazione nel corso di una riunione conviviale. Gli Accademici, con il Delegato Costantino Tromellini, hanno colto l'occasione di festeggiare il prestigiosissimo traguardo ch'egli ha raggiunto alla vigilia del cinquantesimo anno della sua militanza accademica, una ineguagliata vicenda in cui si intrecciano dedizione e impegno che, uniti a una non comune eleganza, rendono ogni sua scelta conviviale un punto di riferimento per raffinatezza, qualità, gusto e competenza. Requisiti che hanno conquistato a Costantino Tromellini l'iscrizione nell'Albo d'onore dell'Accademia. Al festeggiato, la prestigiosa e preziosa medaglia che simboleggia il trionfo accademico è stata simbolicamente consegnata, a nome del Presidente Ballarini, da Mario Tuccillo, Direttore del Centro Studi del Piemonte.
Dopo gli applausi e la manifestazione d'affetto degli Accademici, Costantino Tromellini, Simposiarca della riunione conviviale, ha presentato il menu: una miscellanea così inconsueta da destare in tutti attesa e curiosità. La risposta agli interrogativi che avevano preceduto la riunione conviviale è stata un vero tripudio di emozioni sensoriali per gli Accademici che hanno visto accostamenti inediti fondersi in un'armonia di sapori, di colori e di aromi tali da rendere la cena non soltanto indimenticabile, ma una vera e propria "lectio magistralis" sul tema "Tradizione e innovazione".
Il connubio tra la conoscenza delle materie prime e la ricerca di nuove vie di loro abbinamento, non per stupire, ma per tentare di appagare la continua ricerca del meglio, dal superamento dei confini del già noto. E ciò nella consapevolezza che la tradizione non è solo la conservazione di ciò che si è già ottenuto, ma è soprattutto la continuazione e la salvaguardia dei valori e dei principi che quei risultati hanno consentito di raggiungere.
Senza il rispetto di questi veri "valori" non vi sarebbe tradizione né possibilità di tradizione: non dimentichiamo, infatti, che dietro la più tradizionale polenta fumante o il più classico dei tacchini arrosto con patate, c'è stata - a suo tempo - la più ardita innovazione di chi, tra i nostri antichi progenitori, ebbe la capacità, la voglia e l'intelligenza di sperimentare ciò che per loro era il nuovo, se non addirittura il futuro.

PALERMO MONDELLO

A PALAZZO FRANCAVILLA

Il tema "Innovazione e tradizione" è stato al centro di una affollata riunione conviviale con la quale è stato celebrato il mese della cultura. Sede, un prestigioso gioiello del liberty, Palazzo Francavilla, in via Ruggiero Settimo, il "salotto" di Palermo, reso ancor più splendente da riusciti restauri ordinati dai proprietari, il notaio Antonio Pecoraro (Accademico di Canicattì) e la consorte Liliana. Applaudita la conversazione tenuta dall'Accademico Giuseppe Barresi, secondo il quale "la tradizione si nutre di innovazione". "Se qualcuno non sperimentasse tra i fornelli - ha anche sottolineato - non ci sarebbe stata né ci sarebbe alcuna evoluzione neanche nella produzione di alimenti, che a pensar bene è la caratteristica che distingue l'uomo da tutti gli altri esseri viventi". Un accenno quindi alle prospettive: "A quanti in questo momento mettono in discussione le nuove frontiere della gastronomia - ha sottolineato il relatore - come quella molecolare, nome in sé già sufficientemente inquietante, va ricordato che, se nessuno avesse mangiato il pomodoro quando giunse dalle Americhe ed era diffusa la convinzione che fosse prodotto da una pianta velenosa, oggi non ci sarebbe il principale piatto della tradizione mediterranea che è la pasta al pomodoro". Il Delegato Antonio Ravidà si è vivamente congratulato con Giuseppe Barresi e ha ringraziato Antonio e Liliana Pecoraro per la disponibilità dimostrata aprendo le sale del palazzo, sorto nel 1783 quando la zona era ancora aperta campagna. "L'evento culturale - ha affermato Ravidà - si svolge certamente in un luogo votato alla bellezza e alla valenza dell'arte nelle sue più elevate espressioni". Nelle tavole ottimamente allestite è stato proposto il cibo del catering "Pizzo e Pizzo", del quale sono stati particolarmente apprezzati formaggi e salumi nonché i sontuosi dolci serviti nell'imminenza della Pasqua, che la Delegazione ha ricordato con deliziose piccole colombe in ceramica, opera del maestro Michele Sclafani di Sciacca.

GUBBIO

A MEZZA QUARESIMA

"Segare la vecchia" a mezza Quaresima è un'antichissima tradizione eugubina. La "vecchia" è un dolce fatto di pasta e marmellata, molto simile alla crostata. Cambia la forma esterna in quanto la "vecchia" ha aspetto antropomorfo. L'addome leggermente avvallato si spalma di marmellata o crema sopra la quale si dispongono striscioline di pasta come nella crostata. Al seno si dà forma riempiendolo di marmellata. Occhi, bocca e naso si disegnano con confetti cannellini. I

capelli si marcano con confettini d'argento o bianchi, i polsi e le caviglie con confettini multicolori. Il tutto si cuoce in forno, come la crostata. Il dolce, bello a vedersi e buono come la crostata, si mangia come detto a mezza Quaresima. Dubbie e remote le origini. Potrebbe addirittura ricondursi all'ambito dell'umbra "petenata" (di cui si parla nelle tavole eugubine) o, evidenziando gli attributi femminili, a un'offerta a Vesona, dea della fertilità. Potrebbe anche risalire alle feste allegre delle idi di marzo, di epoca romana, dopo il lungo inverno, quando le "scampagnate" al Tevere si concludevano con mangiate e bevute. O a riti prescristiani, legati a divinità come Anna Perenna che, donando e conservando la vita, veniva raffigurata come una vecchietta che impasta focacce. Risalendo a tempi più recenti ha preso corpo e sostanza legare la "vecchia" alla Quaresima, lungo periodo di vigilia e di digiuno in attesa della Pasqua. Una "pausa", nel mezzo del periodo quaresimale, per "segare" l'astinenza. La Delegazione di Gubbio, sempre attenta a quelle che sono le usanze e le tradizioni della tavola eugubina, ogni anno del "segare la vecchia" ha fatto un appuntamento fisso. Se dubbie e controverse sono le origini, sicura è l'usanza così come è certo il gusto per il palato e la gioia di stare insieme in amicizia e allegria.

UDINE

LA CENA DELLE CENERI

Nel cuore delle colline moreniche del Friuli centrale, in comune di Fagagna, inserito in un parco di querce secolari, ontani e ciliegi selvatici, si snoda il percorso di un campo da golf con 18 buche che segue le curve dolci delle colline offrendo ai giocatori splendide vedute. Fra i vari servizi di cui il club è dotato c'è anche un panoramico ristorante, gestito da Maurizio Bonomo, aperto anche ai non soci. In questa bellissima cornice si è dato avvio al primo incontro accademico che aveva per tema i tradizionali piatti che in Friuli segnavano l'inizio del periodo di Quaresima: l'aringa, l'anguilla in umido con la polenta, le uova sode sono state le protagoniste della serata. Ottimi gli stuzzichini accompagnati dal Brut di Dorigo e dalla Malvasia istriana 2008 Castel Vecchio. La consegna dei nuovi distintivi d'argento e d'oro, riservati agli Accademici con oltre ven-

LA PATATA TRANSGENICA ANALIZZATA A MESTRE

La Delegazione di Venezia Mestre ha celebrato la riunione conviviale di primavera presso il Park hotel "Ai Pini" di Mestre. In corrispondenza della Giornata della cultura accademica, ospite d'eccezione l'ing. Giuseppe Biesuz, direttore generale delle Ferrovie Nord Milano, esperto gastronomo, che ha trattato il tema "La patata nella storia dell'alimentazione e nella civiltà della tavola". Se l'Onu nel 2008 aveva promosso un "anno della patata" per sottolineare l'importanza alimentare del tubero importato in Europa dai conquistadores del Perù con Francisco Pizarro, con l'autorizzazione concessa dall'Unione europea per l'utilizzo della patata transgenica "Amflora" per la produzione industriale della carta e il dibattito che si è aperto in Italia, come in altri Paesi dell'Europa, su tale decisione, il tema dell'incontro era quanto mai stimolante. L'ampia e approfondita relazione è stata integrata dalla comunicazione dell'Accademica Michela Dal Borgo, autrice di una ricerca presso l'Archivio di Stato di Venezia, sulla "Memoria" manoscritta a opera dell'abate Luca Chialetich, socio e cassiere dell'Accademia georgica dei Castelli di Traù, cittadina della Dalmazia che fu dominio della Repubblica di Venezia dal 1420 al 1797. Al Delegato, Ettore Bonalberti, il compito di introdurre alcuni riferimenti alla controversa querelle sull'utilizzo della patata transgenica. Le patate naturali, è stato evidenziato, contengono amido, costituito da amilopectina e amilosio. Amflora è la patata transgenica sviluppata dalla Basf (l'industria tedesca tragicamente famosa per la produzione del Cyclon B, il composto chimico utilizzato nei campi di concentramento tedeschi nelle camere a gas) e che contiene solo amilopectina. Si è creata questa patata perché l'amilopectina, separata dall'amilosio che è costoso, viene utilizzata nella produzione di carta, collanti. Quindi non la troveremo nei nostri piatti (pare sia immangiabile) ma verrà indirizzata all'uso industriale e anche (ed è qui che inizia la controversia) come mangime per gli animali. Il problema sta nel fatto che per effettuare questa trasformazione delle patate si utilizza un marcatore (un gene che viene legato al gene che inattiva la produzione di amilosio, per renderlo riconoscibile) che conferisce resistenza alla kanamicina e alla neomicina, due antibiotici. Il pericolo è che il gene, allorché la patata venga utilizzata come mangime animale, passi ai batteri che stanno nell'apparato digerente e che questi sviluppino a loro volta la resistenza. Unanime l'opposizione delle principali organizzazioni dei produttori agricoli italiani difensori delle nostre produzioni diffuse in tutte le regioni italiane, così come netta la presa di posizione dell'allora ministro delle Politiche agricole, Luca Zaia, che ha dichiarato l'impossibilità di autorizzare in Italia la produzione della patata transegnica, facendo ricorso a un principio di precauzione adottato anche dalla Francia. Garantiti che sulle nostre tavole continueremo a preparare gnocchi e purè con le nostre diverse specie di patate provenienti dalle campagne italiane, si è celebrato il tubero a tavola con un menu ad hoc predisposto dai Simposiarchi Schiavon e Guadagno e preparato dal giovane, ma già esperto, Alessandro Lucato. Ottima l'organizzazione dell'evento e della gestione della sala del convivio, merito della rigorosa guida della direttrice del Park hotel, Sabina Nardi. (Ettore Bonalberti)

ticinque e trentacinque anni di anzianità, è stata il momento più atteso e significativo della serata. Un grande e affettuoso applauso ha salutato i festeggiamenti: Furio Dei Rossi, distintivo d'oro, e Pucci Stroili, Bruno Gregoratto, Pierpaolo Stelo e Vittorio Zanier, distintivo d'argento.

BARCELLONA

IN UN ALBERGO STORICO

La Delegazione ha celebrato il Giorno della cultura riunendo Accademici e numerosi amici e ospiti in uno storico albergo (hotel "Oriente"), fondato da una famiglia italiana e oggi rinnovato nelle strutture, con facciata sulle ramblas, luogo ideale per un colloquio sugli italiani che a partire dal 1650 e provenienti da ampie zone del nord Italia hanno sviluppato il settore alberghiero in Barcellona. Brillante relatore, il professore Angel Miguelsanz, già direttore del Turismo della Generalitat de Catalunya, fondatore e collaboratore di numerose pubblicazioni e conosciuto docente di strutture e tecniche turistiche presso un istituto catalano. Autore di sei libri sulla materia, ha presentato il libro "Barcelona, parada y fonda", ed è di prossima pubblicazione una monografia completa riguardante l'ampio settore italiano. La conferenza ha molto interessato i presenti, e la vivace presentazione è stata meritatamente applaudita. La cena servita non ha inteso premiare l'alta cucina, ma documentare i piatti tipici e popolari di memoria italiana, come i cannelloni al forno. Erano presenti l'ambasciatore Alberto Schepisi, il console generale d'Italia a Barcellona Daniele Perico, la nostra console onoraria d'Italia ad Andorra (e Accademica) Angelica Turroni, la señora Masriera, console del Senegal a Barcellona, il dott. Giuseppe Meli, presidente della Casa degli italiani, il giornalista Riccardo Hermann Delegato onorario dell'Accademia a Madrid, il dott. Francisco Sensat presidente della Fondazione della dieta mediterranea.

ALBENGA E PONENTE LIGURE

DUE EVENTI CULTURALI

Marzo, mese della cultura, ha rappresentato un momento molto importante per la Delegazione. Nella riunione conviviale sono state accolte con grande amicizia e simpatia le Delegazioni di Alessandria, Asti, Pinerolo e Torino con i Delegati Bussolino, Bava, Daghero e Frascisco insieme al Consultore nazionale Giorgio Zò e al Direttore del Centro Studi territoriali del Piemonte, Mario Tuccillo. Hanno visitato il Museo dell'olivo del Consultore Agostino Sommariva e dopo una passeggiata per il centro storico di Albenga ecco il pranzo al ristorante "Pernambucco". Una relazione dell'Accademico Roberto Pirino ha introdotto il menu ispirato alla primavera, del mare e della terra, che ha offerto ai commensali i suoi prodotti migliori. Il saluto dei Delegati delle Delegazioni piemontesi e di Giorgio Zò e Mario Tuccillo ha concluso una giornata veramente bella. Il secondo appuntamento culturale si è svolto quando la Delegazione è stata invitata dal Comune di Albenga a coordinare l'evento culturale legato alla manifestazione "Cip&Vip" sulle eccellenze dell'agricoltura ingauna. Il Vice-Delegato Roberto Pirino ha condotto un dibattito con giornalisti, Accademici, agronomi e altri esperti, e ha illustrato il tema "Dalle terre di Albenga a casa Savoia e al Quirinale", ossia la storia degli asparagi violetti e dei carciofi spinosi, vanto del patrimonio agroalimentare locale. Il folto pubblico presente, con numerose domande, ha potuto conoscere e apprezzare l'impegno dell'Accademia che promuove e favorisce tutte le iniziative dirette alla ricerca storica e alla sua divulgazione per contribuire a valorizzare la cucina nazionale in Italia e all'estero anche come espressione di costume, di civiltà, di cultura e di scienza.

ALTAMURA

LA DECORAZIONE DELLA TAVOLA

Nell'ambito delle attività di primavera gli Accademici e alcuni graditi ospiti hanno partecipato a un corso di decorazione per la tavola con intaglio vegetale organizzato presso la residenza della Delegata Franca Portoghese. Tale corso, articolato in due incontri, è stato tenuto dal prof. Saverio Berloco, docente presso l'istituto alberghiero di Altamura, il quale, con grande, competenza, ha illustrato le tecniche con cui creare delle sculture utilizzando frutta, ortaggi e verdure che, disposte in maniera coreografica, possono contribuire all'allestimento di una tavola gradevole, armoniosa e raffinata. Ogni "allievo", dotato di apposito "spelucchino" e "scavino", si è cimentato nell'imitare gli abili gesti del docente, dapprima con risultati incerti o deludenti, poi con sempre maggiore padronanza e ha acquisito i primi rudimenti di un'arte di provenienza asiatica, ma ormai sempre più presente anche da noi. Al termine del corso la Delegata ha donato al prof. Berloco un volume edito dall'Accademia ringraziandolo per la disponibilità e invitandolo ad approfondire e diffondere i principi accademici anche all'interno dell'istituto in cui egli opera. Si è trattato di un momento aggregante, informale e amichevole che ha riscosso un notevole interesse presso i partecipanti ed è servito a cementare ulteriormente lo spirito di collaborazione, l'entusiasmo e l'operosità della Delegazione.

ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO

UNA CUOCA SCRITTRICE

La riunione conviviale dedicata alla cultura ha visto protagonista la giovane cuoca-scrittrice Elisabetta Salvador. Appassionata di cucina fin dalla tenera età, una volta giunta a Milano per portare avanti gli studi universitari in Scienza della comunicazione ha deciso di mettere alla prova sé stessa e le proprie inclinazioni andando a lavorare nella cucina di rinomati ristoranti della capitale lombarda, quali "Joia" di Pietro Leeman e "da Vittorio". Il lavoro è proseguito di pari passo con gli studi, ottenendo nel contempo (lei, figlia di importanti mobilieri di Treviso) la laurea e il riconoscimento del proprio valore ai fornelli. "L'intenzione - ha commentato -, alimentata tra un corso e un impiego, era di arrivare ad avere un ristorante tutto mio nel quale mettere in atto le esperienze e i suggerimenti maturati; ma alla fine ho deciso di tornare a lavorare nell'azienda materna di mobili, mantenendomi però un piccolo spazio per la mia passione. Debbo riconoscere, comunque, che il senso di organizzazione ricevuto dal mio lavoro in cucina mi è risultato prezioso e utile sia nello studio che nel mondo del lavoro".
Il suo racconto ha appassionato i presenti, dopo che il Delegato, Franco Amadei, aveva sottolineato la sua particolare caratteristica: "è riuscita a combinare con armonia i meriti della curiosità culturale con la sperimentazione sul campo". Via via che le parole di Elisabetta approfondivano gli

aspetti della sua esperienza, emergeva contemporaneamente forte l'indispensabile propensione alla ricerca di buone materie prime del territorio: "Il reperimento di prodotti genuini è ancora il segreto del mangiar bene, combinato con un metodo di preparazione dei cibi che ne rispetti le caratteristiche proteiche e ne accompagni il gusto, senza coprirlo. Sono perciò lieta e onorata - ha concluso - di parlare davanti agli Accademici, che sono da sempre difensori attenti e competenti di queste qualità". Moltissime le domande al termine della relazione, riguardanti il mangiare vegetariano, la cucina molecolare e la "dannosa" cottura del microonde e, ancora, il pregio dei prodotti freschi di stagione al contrario di quelli surgelati o conservati.
Nel magnifico e suggestivo salone centrale dell'hotel "Romantik Laurin" di Salò, capace di far rivivere attorno a una buona cucina le emozioni e i ricordi dei signorili ambienti decò, si sono perciò approfonditi temi relativi al presente e alle prospettive della nostra cucina, purtroppo sempre più minacciata da sapori indistinti che rischiano di togliere ai palati delle generazioni future il gusto della differenza e della scoperta. Alla riunione ha partecipato, gradito ospite, il dottor Roberto De Martin, direttore generale di FederlegnoArredo e past president del Cai nazionale, il quale si è complimentato con la relatrice per la capacità di coniugare a un tempo le eccellenze dei mobili con le prelibatezze della tavola.

ALTO VICENTINO

UNA SERATA IN MACELLERIA

La Consulta della Delegazione, su proposta del Delegato, ha pensato di ricordare l'equinozio di primavera in Arzignano presso il ristorante "Damini & Affini", un locale sui generis aperto da pochi anni ma molto curioso, all'interno di un negozio di macelleria e gastronomia-enoteca, ove sui vari scaffali fanno bella mostra i prodotti alimentari e si può trovare nel banco macelleria la carne proveniente dall'allevamento di famiglia, mentre sugli scaffali che suddividono il negozio dal ristorante sono posizionate bottiglie di vino sia italiano che estero, oltre a una vasta gamma di liquori. Il Simposiarca Enzo Dalla Valle ha predisposto un buon menu che prevedeva come aperitivo un assaggio di salumi vari, fra i quali una mortadella artigianale del bolognese Pasquini, ultimo artigiano che produce questo insaccato in Italia, e una pancetta prodotta dai ragazzi da San Patrignano con la mora romagnola. In abbinamento ai piatti un buon Gran Cuvée spumante metodo classico dell'Azienda agricola Fongaro di Roncà (Verona). A tavola, si è passati all'antipasto costituito da una battuta al coltello di carne cruda al naturale e una con crescione e dressing all'aceto balsamico. A seguire un piatto di pasta fatta in casa (maccheroncini) condita con cime di rapa e bottarga di muggine dal gusto delicato ed equilibrato ma allo stesso modo deciso. In abbinamento ai piatti proposti un vino della zona di Soave, un Turbiana bianco veronese Igt 2008 dell'Azienda agricola Filippi. Si tratta di uve trebbiano. Ottimo anche il secondo, un'insalata di pancia di manzo condita con asparagi e senape che ha insaporito ma non troppo il piatto, che ha letteralmente stregato gli astanti. Entrambi i piatti di carne provengono dall'allevamento della famiglia in Pozzo d'Adda, costituto da bestie di razza Damini-limousine. Queste bestie nascono e crescono all'interno dell'azienda agricola e sono nutrite solo con prodotti naturali coltivati nell'azienda stessa. L'età di macellazione delle femmine sorane è dai 22-24 mesi, quando arrivano a pesare circa 550-600 chili. Tutte le lavorazioni di frollatura, disosso e taglio vengono effettuate ad Arzignano da Gianpietro Damini, il quale opera il controllo della frollatura quotidianamente per verificare il grado di umidità e di temperatura ideali nella cella frigorifera. Solo dopo una frollatura di almeno 30-35 giorni le carni sono pronte per essere lavorate e servite al consumatore sia dalla macelleria-gastronomia che dal ristorante. In abbinamento al piatto

LA PRIMAVERA DEL MARE

Tra febbraio e marzo il mar Ligure sembra cambiare colore. I raggi del sole lo illuminano in modo particolare e chi passeggia sulla spiaggia può vedere le barche molto vicine alla riva. I pescatori stanno "cogliendo" in mare i primi fiori della primavera, proprio in quello che Massimo Alberini definì "mare senza pesci" nel suo libro del 1965 "Liguri a tavola". Essi stanno pescando i bianchetti. I bianchetti, detti anche "gianchetti", per chi non ha la buona sorte di vivere sulla costa ligure, sono gli avannotti delle sardine e delle acciughe, i loro neonati. Si spingono in banchi quasi sino alla spiaggia e con reti particolari vengono pescati, messi nelle cassette di legno, subito pronti per essere venduti.
Fino a non molti anni fa le mogli e le sorelle dei pescatori di Albenga andavano lentamente con dei carretti spinti a mano verso il centro della città, con il loro carico di bianchetti e del pescato del giorno, gridando per la strada "Belli fin i gianchetti", e si fermavano ogni volta che qualcuno si avvicinava per la scelta e l'acquisto. Erano anni in cui non si parlava di pesce surgelato, di inganni a tavola, di alimenti a chilometro zero. Era il tempo nel quale si aspettava la "primavera del mare", come la definisce Silvio Torre, importante scrittore ligure, per coglierne i suoi fiori, i bianchetti, e portarli in tavola dopo averli appena lessati in acqua bollente e ben salata. Un tuffo solo, non di più, poi serviti con un filo di prezioso olio extra vergine d'oliva, oppure insieme a un carciofo spinoso di Albenga appena colto, affettato crudo nella sua parte più tenera, dopo averlo privato delle punte e delle foglie più esterne, oppure fritti in una pastella leggera. Per chi ha provato questa emozione, per chi ha assaggiato questi piccoli dei pesci, il ricordo resta per sempre, nell'attesa di una nuova "primavera del mare". (Roberto Pirino)

di carne un nuovo vino dell'Azienda agricola Masari di Valdagno, I 4 Elementi, rosso veneto Igt 2008: si tratta di un vino naturale senza aggiunta di solfiti che è risultato molto indicato in abbinamento al piatto presentato. Per finire è stata servita per dessert una coppa di gelato alla cassata siciliana, rivisitata dallo chef Giorgio Damini, e una sfogliatina con del gelato, piatto questo abbinato a un fresco e frizzante Fior d'Arancio, vino spumante dolce dei Colli Euganei Doc 2008 prodotto dall'Azienda agricola La Montecchia. A fine serata, i titolari del locale, i fratelli Gianpietro e Giorgio Damini, sono stati complimentati per la buona riuscita, ricevendo fra l'altro anche il piatto dell'Accademia in ricordo della cena e che da oggi farà bella mostra all'interno del locale.

SALERNO

UNA CENA COL PESCE FRESCO

La riunione conviviale di primavera si è tenuta presso il ristorante "Ciro" in Salerno (località Fuorni), fondato nel 1966 da Ciro Guariglia e tuttora gestito dalla vedova signora Rosa, dai figliuoli e dal socio Gerardo Volpe. La serata è ben riuscita, con la presenza tra l'altro di vari simpatizzanti, che hanno gradito, come gli Accademici, le pietanze tutte a base di pesce fresco, ben cucinato.
Hanno preceduto i piatti di pesce alcuni antipasti tra cui le pizze, specialità del locale. Il vino, una Falanghina dei Feudi di S. Gregorio, ben legava con le pietanze. Unico neo, il servizio ai tavoli. Il dolce, semifreddo al cioccolato e Strega dell'"Antica Pasticceria Pantaleone" di Salerno, ha chiuso il pranzo. La riunione conviviale si è conclusa con la consegna del gagliardetto al cuoco e ai proprietari.

BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO

NELLA CANTINA DI BENTIVOGLIO

Il periodo più fulgido della storia bolognese è certamente quello comunale del XII e XIII secolo, dovuto alla contemporanea presenza sia del glorioso Studio di Bologna sorto con gli albori del comune, sia alla forte vitalità delle Corporazioni delle arti e delle armi che portarono alla repubblica bolognese così tanta energia da poter sostenere fortunate lotte con i comuni limitrofi e persino con Federico II di Svevia, il cui figlio Enzo fu fatto prigioniero nel 1249 nella battaglia di Fossalta e fu imprigionato nella torre del Palazzo del Podestà dove, dopo ventiquattro anni di prigionia, morì nel 1272. Durante questa prigionia a re Enzo erano concessi incontri femminili e da una contadina di nome Lucia di Viadagola ebbe un figlio. La leggenda vuole che re Enzo, nei momenti più intimi, fosse solito ripetere: "Amore mio ben-ti-voglio" e il frutto di questo amore diede origine sia al nome che al casato dei Bentivoglio. Nell'aprile del 1713 il conte Girolamo Bentivoglio, per celebrare il suo gonfalonierato, come era tradizione, con lo sfarzo e l'abbondanza dei rinfreschi d'obbligo per stupire i convitati, nella vastissima sala del palazzo fece installare una grande vasca, formante un piccolo laghetto, dove delle barchette cariche di cibi, vivande e vini circolavano tra i commensali. Bologna, da sempre città operosa e ricca per i suoi mercati, per le sue attività produttive, per la fertilità delle terre che la circondavano, aperta e ospitale, con i suoi portici che favorivano, e favoriscono ancora oggi, gli incontri e la sosta per uno scambio d'opinioni, prodotti e futili chiacchiere, con la bonomia e la voglia di vivere della sua gente coglieva ogni occasione e pretesto per organizzare banchetti e festeggiamenti: da qui la famosa citazione: "Bologna è un castellazzo dove si fanno delle magnazze". La Delegazione di Bologna dei Bentivoglio vuole essere un omaggio a queste tradizioni che con un po' di buona volontà e impegno si cerca di riportare nelle nostre iniziative. Con questo spirito l'ultima cena conviviale la Delegazione non l'ha organizzata in quella che dovrebbe essere la sua sede naturale, cioè il Palazzo Bentivoglio, ma più modestamente si è svolta in un locale forse poco noto ai non bolognesi ma certamente il più frequentato della città: l'enoteca ristorante "Cantina di Bentivoglio" ricavata, da qui il nome, nelle cantine retrostanti il palazzo. Il locale, intonato e integrato pienamente nell'ambiente, ha il caratteristico e rustico arredamento tipico delle vecchie e tradizionali osterie bolognesi ed è luogo di ritrovo per appassionati di musica, abitualmente frequentato da attori, artisti e intellettuali, famoso per la tipica e tradizionale cucina bolognese, ma più che altro per la musica che tutte le sere accompagna chi cena: in prevalenza si tratta di jazz, tanto che a livello mondiale occupa il quinto posto nella graduatoria dei cento locali dove regolarmente lo si suona ed è in predicato per conquistare il primo posto nella speciale classifica dei locali dove alla musica si abbina il cibo. La serata, dedicata alla valorizzazio-

L'ACCADEMIA E LA "TABULA PRAENESTINA"

Si è svolta a Cave, in provincia di Roma, la settima edizione del Concorso nazionale di arte, cultura e gastronomia presso il locale istituto alberghiero. L'iniziativa, sponsorizzata dall'Accademia fin dalla prima edizione, si svolge sotto gli auspici della Presidenza della Repubblica, della Regione Lazio e di altri enti istituzionali. Essa ha come scopo principale la valorizzazione delle gastronomie nazionali con riferimento al collegamento alle produzioni del territorio, coniugando tradizione e innovazione. Il concorso, rivolto agli allievi degli istituti alberghieri, è consistito nella presentazione di elaborazioni di pasticceria con l'abbinamento ai vini. Concorrevano alunni di cucina e di sala provenienti da sette regioni. Della giuria giudicatrice, composta da tecnici del settore, faceva parte, come rappresentante dell'Accademia, Sandro Tomassi della Delegazione di Roma. Oltre ai premi previsti, sono stati attribuiti dei riconoscimenti speciali dell'Accademia agli alunni che hanno dimostrato particolari doti indispensabili per una corretta gestione della cucina e del servizio di sala. Alla cerimonia della premiazione è intervenuto Gabriele Gasparro, Delegato di Roma, che ha portato il saluto del Presidente dell'Accademia Giovanni Ballarini e ha consegnato i piatti dell'Accademia ai tre alunni premiati. La cerimonia si è conclusa con un ricco buffet preparato dagli alunni dell'istituto.

ne culturale della civiltà della tavola, è stata organizzata per celebrare la Giornata della cultura. Due momenti hanno caratterizzato il convivio: una relazione sulla storia dei Bentivoglio e la consegna a cinque Accademici del distintivo d'argento per i loro venticinque anni di Accademia. Il ricco menu della serata è stato studiato e preparato dalla nota capacità della batteria di cucina del locale, guidata e garantita dall'ottimo e giovane chef Ivan Poletti, e basato strettamente sulla tradizione cucinaria bolognese, abbinandolo a vini dei colli bolognesi. A un ottima, e oggi rara, galantina di pollo sono seguiti un assaggio di passatelli in brodo nella versione romagnola con l'aroma della buccia di limone, i tortelloni da vigilia burro e oro, i classici tortelloni ripieni di ricotta, abbinati al Pignoletto fermo (Cantine La Macina) e al Pignoletto frizzante (Cantine Tizzano). È stato poi servito uno squisito e morbido maialino da latte con polenta mantecata abbinato al Cabernet dei colli bolognesi (Cantina Isola), come chiusura per dessert delle sfogliatine con crema pasticciera e frutti di bosco rossi, accompagnate dal Passito della Tenuta Bonzara.

CREMONA

SERATA DELLA CULTURA

Molto affollata e partecipata la riunione conviviale col Rotary club a Palazzo Trecchi, per la serata della cultura, con Roberta Schira, Accademica cremasca, autrice dal 1998 a oggi di ben 11 volumi dedicati al cibo e alla cultura dei sapori. Tema della serata "Il cibo come strumento per suscitare emozioni". Il menu, preparato dallo chef Beppe Finocchio, dopo l'aperitivo a buffet, ha voluto celebrare l'ultima fatica della scrittrice, "La pasta fresca e ripiena" (un viaggio attraverso le regioni d'Italia alla ricerca di una straordinaria varietà di prodotti), e così sono stati serviti tortelli di patate al gorgonzola con passata di zucca, tortelli al ragoût d'anatra e tortelli di zucca al burro fuso. A seguire, costolette di vitello al rosmarino con patate e broccoletti e, al dessert, bavarese al lime e composta di frutta. L'autrice, in rapida sequenza, ha mostrato l'evoluzione dei suoi scritti che da ricettari di alta cucina approdano a ricettari della tradizione popolare, da "La cucina delle nebbie" evocante campagne, fossi, aie, orti della Lombardia padana e che riporta le ricette ed esalta le figure di due grandi chef cremaschi (Gianni Bolzoni del "Fulmine" e Carlo Alberto Vailati del "Ridottino") a "Sinfonia di sapori", realizzato con una squadra di 11 cuochi e la consulenza dell'esperto Allan Bay e dell'esperto musicale Elio delle Storie tese. Poi "L'amore goloso" finalista al premio Bancarella e vincitore del premio di letteratura gastronomica "Minori-Amalfi": un libro originale, divertente, ironico, irriverente che insegna come conquistare lei o lui proponendo menu personalizzati per le diverse categorie considerate. Segue "Piazza Gourmand", un romanzo cucinario che ruota attorno alle vicende di diversi personaggi con le loro storie tutte con un rapporto speciale e unico con il cibo. Molte le ricette, i suggerimenti, gli abbinamenti a grandi vini. "Il libro delle frattaglie" è un altro volume straordinario, un vero e proprio repertorio sistematico e completo che considera le frattaglie dal punto di vista storico, scientifico e cucinario. "Cucinoterapia" insegna come curare, accudire, amare sé stessi e gli altri con il cibo: è un testo colto, divertente, ricco di annotazioni psicologiche, di aneddoti, di curiosità. "Rivivere il gusto, il gusto di rivivere" è invece un ricettario speciale dedicato alle persone malate di tumori al cavo orale, con problemi di deglutizione e che, con proposte appetitose, creative, semplici, vuol far ritrovare ai malati la voglia di vivere attraverso il recupero del senso del gusto. L'autrice, dopo aver risposto ai vari interventi dei convitati, ha concluso la serata con l'anticipazione della prossima uscita di un volume dedicato ad Amalia Foggia Moretti, la mitica Petronilla.

ISERNIA

LE ERBE DI PRIMAVERA

Le erbe spontanee protagoniste di una cucina povera, dono gratuito della natura, sono l'argomento della nostra conviviale di primavera. È un soggetto su cui c'è molto da dire perché da sempre esse hanno costituito una grandissima risorsa alimentare, anche per la loro facilità a essere abbinate ad altri prodotti.
Questo ci porta ad ammirare la fantasia e la capacità delle donne che negli anni ci hanno tramandato un modo di cucinarle così ricco e variato. Nelle nostre zone siamo fortunati perché restano ancora molti spazi incolti dove si possono trovare in abbondanza e raccogliere tante qualità di erbe commestibili. Sarebbe da augurarsi una moda che suggerisca passeggiate nei posti adatti per divertirsi a scoprire nel lussureggiante disordine dei prati la differenza di foglia, di forma, di colore, che porta alla impagabile scoperta dell'erba giusta da prendere! Una moda che già vediamo funzionare, come per i funghi, per gli asparagi. Nelle nostre campagne arrivano dalle città vicine "cercatori" espertissimi che a testa bassa raccolgono impunemente questi preziosi prodotti, spesso intercettati e malamente accolti dai proprietari dei terreni, degli oliveti non recintati, che non amano queste intrusioni domenicali! Invece è raro che vengano difese così strenuamente la cicoria, i crispini, il tarassaco, la borragine… perché nella loro stagione sono abbondantissime e crescono dovunque! E poi sono sempre di meno le persone in grado di riconoscerle con sicurezza quindi è quasi con tenerezza e piacere che si osserva la donna china nell'erba con una busta appesa al braccio e l'indispensabile coltello; dai suoi movimenti si capisce subito quale sarà il suo bottino! Sono gesti antichi, situazioni sempre più rare che forse pian piano spariranno, come le erbe spontanee dalla cucina, probabilmente sostituite da quelle coltivate, e più nessuno saprà sentire la differenza. Noi che ancora sappiamo apprezzare questa differenza e questi sapori abbiamo affidato alla Simposiarca Pia Rita D'Ippolito il compito di organizzare una riunione conviviale dedicata alle erbe campestri e di illustrarne l'uso in cucina. La varietà delle preparazioni ha potuto darci, con un bell'assortimento, la possibilità di assaporare in diversi, ricchi, intriganti assaggi tante gustose antiche ricette eseguite con successo.
Il locale, che i nuovi gestori hanno reso molto accogliente con l'aiuto di caldi colori (oro, bordeaux, grigio), e la bella tavola imperiale apparecchiata con eleganza, illuminata da splendidi centrotavola con lunghi rami di pesco dai magnifici fiori rosa in una fresca immagine primaverile, sono stati una indovinata cornice a questo incontro. Il momento culturale è stato affidato all'Accademico Gaetano Sangiuliano che ha rivisto la storia degli asparagi, spaziando dall'etimologia del nome al loro uso antichissimo in cucina, alle loro proprietà e con originali suggerimenti gastronomici. Una piacevole brillante relazione seguita da tutti con vivace interesse.

GORIZIA

SERATA CACCIA & PESCA

Nell'azienda agricola Lorenzon a San Canzian d'Isonzo (Gorizia), ospiti, come è ormai consuetudine, dell'amico Accademico Enzo Lorenzon, si è svolta la prima riunione conviviale dell'anno della Delegazione. L'amico Enzo, cuoco per passione, ha stupito anche questa volta con un menu che ha visto abbinati piatti di pesce a pietanze a base di cacciagione, tutti accompagnati a vini della vendemmia 2009, imbottigliati per l'occasione. Presenti alla serata, oltre agli Accademici goriziani e gentili signore, numerosi ospiti appassionati del buon mangiare con Accademici e Delegati di Trieste, Muggia-Capodistria e Udine. Parole di plauso e complimenti sinceri per l'ottima cucina proposta da Enzo, coadiuvato dalle sue preziose collaboratrici, apprezzati i vini abbinati con maestria e competenza tenendo sempre presente il delicato abbinamento con il pesce, con il quale sono stati serviti un Sauvignon e una Ribolla gialla, mentre con le carni è stato proposto un Merlot. Gli antipasti sono stati serviti in abbinamento con il Pinot brut "Scacco al Re" e con la new entry dell'azienda, un Pinot nero spumantizzato, infine con il dolce sono stati proposti il "Piccolo Re", vino da meditazione, e un Moscato spumante. All'invito annuale dell'amico Enzo, la Delegazione risponde con un piccolo contributo per collaborare con il grande cuore del nostro amico ad aiutare la famiglia di un bimbo seriamente malato. Il Coordinatore territoriale Mattioni, il Delegato di Trieste Relja e la Segretaria di Muggia-Capodistria, Rova Ponte, hanno avuto parole di elogio per il padrone di casa e "invidiato" al Delegato di Gorizia Alessandro Culot l'appartenenza territoriale di cotanta risorsa gastronomica ed enologica. In conclusione Culot ringrazia l'amico Enzo per la generosità e ricorda che l'atmosfera vissuta nella serata ci porta indietro nel ricordo alla preziosa e sincera vita familiare e aziendale degli anni Sessanta, molto spesso, ahimè, dimenticata. Ci si è dati appuntamento al prossimo anno, ormai le ore erano piccole. La lista delle pietanze: affettati di casa, frittura di calamari e sardoni del Golfo di Trieste; code di gambero saltate con pomodoro su una polentina bianca tenera; cozze in "scottadito"; risotto ai frutti di mare; tagliolini alle vongole; gnocchetti di patate al sugo di fagiano; coscia di cinghiale al forno con purea di patate e radicchio di Gorizia con pomodorini camone; strudel di mele.

FAENZA

CON GLI ACCADEMICI DI CASTEL SAN PIETRO

Gli Accademici di Castel San Pietro sono intervenuti con il loro Delegato Giambattista Borzatta che ha contribuito a organizzare la serata. Dopo l'ottima esperienza avuta presso l'istituto alberghiero di Castel San Pietro in occasione della cena ecumenica è stato deciso di tenere la riunione conviviale della cultura presso questo istituto, sicuri di poter contare su una elevatissima professionalità dei docenti, in particolar modo del prof. Martelli, chef guida dei ragazzi di cucina e di sala. La Delegazione da molti anni collabora con questo istituto mettendo a disposizione una borsa di studio con la quale vengono premiate, nel corso di una cena che si tiene alla fine del mese di maggio, le brigate di cucina e di sala che si sono particolarmente distinte. All'evento è stato presente anche il Coordinatore territoriale Gianni Carciofi con la moglie. Ha introdotto la serata l'Accademico di Castel San Pietro Giuseppe Sangiorgi che assieme al Delegato Giovanni Battista Borzatta ha concordato i piatti proposti con riferimenti senz'altro di notevole interesse per tutti noi.

MILANO BRERA

CON GLI ACCADEMICI DI TERAMO

Nel mese dedicato alla cultura due Delegazioni, Milano Brera e Teramo, hanno pensato di celebrare questo evento in maniera insolita, non solo attraverso una riunione conviviale specifica ma addirittura con un fine settimana. D'altra parte per gli Accademici di Teramo con il Delegato Luigi Marini un fine settimana era il minimo necessario per godersi la città, l'arte e la cucina milanesi, nonché per stare in compagnia con gli Accademici di Milano che avevano organizzato il programma e l'accoglienza. Il soggiorno per la nutrita rappresentanza teramana non poteva essere che all'hotel "Diana", luogo che appartiene alla storia dell'Accademia, fondata proprio lì. Il lungo viaggio in pullman non ha impedito al gruppo, dopo l'arrivo, di incamminarsi insieme agli amici milanesi verso Villa Necchi, gioiello recentemente donato al Fai dagli eredi della famiglia (nota a tutti per le sue macchine da cucire), dove si sono visitate le sale mirabilmente conservate, arredate e decorate, mentre con l'ausilio di due guide venivano descritte le importanti opere d'arte in mostra. Il percorso museale è proseguito il giorno successivo visitando la Pinacoteca ambrosiana, ora impreziosita con l'esibizione delle tavole del Codice atlantico che, a rotazione di trenta pagine per volta, consente di presentare fino all'inaugurazione dell'Expo 2015 l'intero lavoro di Leonardo, il cui ritratto troneggia nella meravigliosa "Scuola di Atene", illustrata da una guida. Quindi una visita al Castello sforzesco, ricco di ricordi del Maestro di Vinci ma anche di un suo affresco inconsueto sul soffitto di un salone. Dopo una breve sosta alla Triennale, le visite sono proseguite alla Pinacoteca di Brera per gustare la mostra sul Crivelli che raccoglieva opere da vari musei italiani, ma anche le altre notissime opere. Assai ammirato il "Matrimonio della Vergine" di Raffaello, recentemente restituito dopo un restauro perfetto, per non parlare del Mantegna e delle altre bellissime opere di maestri lombardi e non. Non potevano mancare, per gli ospiti abruzzesi, due cene con gli Accademici milanesi in due locali estremamente diversi tra loro come tipo di cucina, ma entrambi all'insegna della tipicità del territorio. La prima, informale, ha avuto luogo al "Camparino", come ancora viene chiamato lo storico locale in Galleria che gode di "chiara fama" non per un primato gastronomico, ma per il bar con i mitici aperitivi, dal Campari al rabarbaro Zucca col Seltz, come si gustavano 100 anni fa. Ma è noto anche per la sua storia, fatta di frequentatori famosi, da Verdi a Toscanini, e per episodi belli e tristi come la distruzione delle vetrate nel corso di una manifestazione, ritratta in un quadro da Boccioni. È invece meno noto, ma non per questo meno importante, per l'amicizia che legava Orio Vergani, assiduo del "Camparino", e l'allora proprietario, commendator Miani, che incoraggiò Vergani e lo sostenne nel suo progetto di costituzione della nostra Accademia. La sorpresa però è stata la scoperta che gli eredi Miani, i quali proseguono nell'impresa, possiedono una piccola serie di cimeli dell'Accademia, in particolare una nostra rivista, vecchia di circa trent'anni, dove si celebra un anniversario

accademico con articoli e foto ormai pressoché introvabili che ci impegneremo a pubblicare in un volume. Questo sarà poi distribuito per ricordo durante la celebrazione del prossimo quinquennale di Milano Brera. Al termine della serata nella sala al primo piano affacciata sulla Galleria la figlia del commendator Miani ha consegnato al Delegato di Brera "in custodia" la rivista in originale, con la copia di una "controversa" foto di Orio Vergani, e la fotocopia di un menu dell'hotel "Diana", ai tempi della nostra fondazione. Il giorno dopo, riunione conviviale di gala cui hanno partecipato oltre 50 Accademici con ospiti che vivono ora a Milano per motivi di studio e di lavoro, che ha messo in ottima luce un cuoco dell'Hyatt, Filippo Gozzoli, giovane ma già molto apprezzato allievo di Marchesi. Filippo ha cucinato una cena molto convincente per tutti, partendo da antipasto di carciofi crudi e cotti su crema di ricotta di bufala, risotto agli asparagi, guancino di vitello con spuma di patate e porri fritti, mele stracotte con gelato di ginger. Ottimi i vini serviti, compreso il Prosecco di aperitivo, e il servizio "rapido e invisibile", come si diceva una volta. Nelle intenzioni del Delegato le due serate erano un confronto per assaggiare meglio la versione tradizionale (la prima) e innovativa (la seconda), mantenendo in gran parte lo stesso tema: risotto, vitello, mele cotte per dessert, per soffermarci meglio sulle diversità. Vincitrice è stata chiaramente la seconda serata, anche per le attrezzature e risorse a disposizione rispetto a quelle del "Camparino", che comunque ha tenuto alta la bandiera per il suo fascino, gli aperitivi, gli affettati e i formaggi artigianali, ma anche per la simpatica impronta dei proprietari che hanno il gran merito di tenere viva e vegeta un'icona milanese.

LODI

I PROMESSI SAPORI

"L'Adda ha buona voce", e corre placido proprio a pochi metri dalla "Casòta de Balcòn", rustico e antico ritrovo di pescatori di recente ristrutturato con semplice buon gusto, senza snaturarne il simpatico sapore. Qui si ripropone anche nei cibi la semplicità della tradizione lombarda. L'Adda è stato il filo conduttore della serata, improntata a una rilettura del romanzo manzoniano in chiave gastronomica. Occasione per questa rivisitazione è stata la presentazione di un agile, brillante e prezioso volumetto. Titolo "I promessi sapori - Il sugo della storia di Alessandro Manzoni", autore Domenico Carosso, per l'editore "Il Leone verde". Se ne è incaricata Maria Emilia Moro, che nella sua breve relazione, tra lo stracchino e la cioccolata, ha accompagnato i presenti in una rivisitazione dell'immortale romanzo evidenziandone i temi che si intrecciano ai cibi, contrappunto di umile realismo e di profonde riflessioni sulla vicenda umana del secolo XVII, ma anche universale. A far da sfondo alla storia, a sottolinearne i passaggi con descrizioni di una verità psicologica e sociale straordinaria, stanno prima di tutto la fame, flagello biblico dell'annata grama e conseguenza della guerra, ma anche i cibi. C'è il pane, citato 146 volte, come segno della carità e della penuria, dell'abbondanza effimera e della provvidenza, e c'è il vino, citato 37 volte. Medicina per don Abbondio, ostentazione per don Rodrigo, e tranello per Renzo; e quegli interni di osteria dove polpette e stufato sono sulla tavola di rustiche "nature morte" caravaggesche, imbandite da osti ben attenti al proprio tornaconto. C'è la polenta bigia di Tonio, una piccola "luna" scodellata sulla tafferia, troppo in-

RICETTA PER FAR RICETTE

Compiango quelli che devon far i cuochi per mestiere; e ho un certo disprezzo per quelli che applicano a casa le ricette scritte nei libri scritti da altri. I cuochi di mestiere son un po' come i professori di filosofia (o di matematiche) che, ad una certa data ora, debbon "sentirsi in vena" e parlare da filosofi (o da matematici). E quelli che usano le ricettte dei libri, son come gli scolari che imparan la lezione "da pagina tale a pagina tale". Il bello della cucina è l'improvvisazione. Il bello non è riuscire ma provare; e qualche volta riuscire; ma quella volta che ci si riesce, che soddisfazione. Per divertirsi in cucina bisogna affrontare la situazione del giorno, senza pensarci sopra una giornata intera: anzi la situazione dell'ora. Arriva un amico e devi inventare qualche piatto con quello che hai. Questa è la vera cucina - poesia. In questo modo si finisce, un giorno, per inventare delle ricette. E che cosa importa se gli altri hanno sempre, ogni giorno, una ricetta pronta; e la tengon segreta; e te la passano, se proprio ti voglion bene, con un sorrisino di compiacenza. Il bello è scoprire delle ricette nuove e dimenticarsene subito, in modo da poter in giorno di poi riscoprirle ancora. Mi ricordo Soffici in certi piccoli ristorantucoli di Parigi, dove si andava per ristrettezza di bilancio, alle volte prendeva degli avanzi più irreconciliabili dei piatti, li mescolava insieme, ci gettava a caso del sale o dell'olio o dell'aceto, quello che gli veniva a mano, e poi lo assaggiava, e qualche volta trovava che andava benissimo. Sbagliate, sbagliate; qualche cosa verrà fuori, sarebbe il vero motto della cucina inventiva. Del resto son convinto che alcuni dei piatti più famosi del mondo, come la Paella valenciana, che riunisce il pollo con le pettini (per non dire i pettini), e lo Sformato, nacquero da confusioni di questo genere. E che il cocktail (un genere che permette molte varianti, che si vanno ancora inventando) - sebbene non appartenga alla cucina propriamente detta, appartiene alla pre-cucina - fu pure il frutto di qualche errore fortunato, per cui due o più liquori vennero per accidente riuniti insieme, e trovati convenienti al palato. La vera cucina è questa, e non quella dei cuochi, che sanno prima quanti grammi, quante libbre, quanti centilitri di latte o di olio vanno nella confezione di un piatto. E se mai bisogna preferire le ricette vaghe, come quelle dell'Artusi, che si esprimono così: un bicchiere di vino... (e chi lo sa quanto grande?), una presina di sale... (con quali dita?)... una cipolla media... (vattelpesca...). (Giuseppe Prezzolini da "Romani a tavola")

feriore alla fame "rabbiosa" dei commensali. Ci sono le noci, la generosa elemosina di Lucia al frate cappuccino, Galdino, che ne fa un raccontino miracoloso degno dei "Fioretti" di San Francesco. C'è il brodo della moglie del sarto, guarnito di fette di pane, a ristorare la povera Lucia, dopo la tremenda notte al castello dell'Innominato. E c'è solo un accenno di dolce, quella "chicchera di cioccolata" che viene servita a Gertrude, estrema lusinga di una bevanda privilegiata per compensare la mostruosa violenza della sua monacazione forzata. Mai che gli accenni al cibo siano insignificanti, dettagli fine a sé stessi. Anzi, per il gran lombardo il cibo è il concreto risvolto di passioni, di moti dell'animo, ora positivi ora negativi. In fondo, anche la sua definizione di "guazzabuglio" per indicare il misterioso miscuglio del cuore umano, è termine, si può dire, attinto alla cucina.

MUGGIA-CAPODISTRIA

C COME CULTURA C COME CIBO

Sono le due C, lettere prime nelle parole cibo e cultura, che mi sembrano il filo conduttore che racchiude tutti i significati che l'Accademia vuole dare alle giornate dedicate alla valorizzazione e al recupero delle tradizioni e delle antiche usanze locali. Il cibo è anche cultura: osservando attentamente le pietanze e il modo come sono presentate, gli ingredienti, la stagionalità, possiamo avere un quadro abbastanza chiaro sulle abitudini delle genti e dei luoghi che vogliamo analizzare. Ai giorni nostri, a volte, ci possono presentare piatti che non sempre si identificano con le terre e le abitudini locali. Possiamo parlare di contaminazioni, sia in senso positivo che negativo, almeno in parte accettate e accettabili. Partendo da quanto sopra detto la Delegazione ha voluto dedicare la cena della cultura a uno di quei prodotti che si possono identificare molto bene come originari della Mitteleuropa, quindi caratteristico delle nostre zone, prodotto che ora è diffuso e apprezzato in tutto il mondo: la birra. La serata conviviale si è tenuta presso il ristorante "Cigui", sulle alture di Muggia. Dopo il suono della campana e le parole di benvenuto del Delegato Dario Samer, ai numerosi Accademici e ospiti intervenuti (tra cui l'assessore alla Cultura del Comune di Muggia e il Coordinatore territoriale Renzo Mattioni) è stato ricordato il dottor Paolo Kulterer, già Delegato, da poco scomparso. La cena dopo l'aperitivo è proseguita con varie pietanze tutte squisitamente locali che bene si abbinavano ai vari tipi di birra proposti. La birra è artigianale, locale, con metodi di produzione che seguono ancora i vecchi sistemi di fabbricazione, per esempio la fermentazione, che segue i tempi naturali non aiutati da sistemi chimici o meccanici. La produzione non è molto vasta appunto per poter operare con i metodi sopra descritti nei vari processi che vanno dalla fermentazione al prodotto finito. Alla fine della serata ci sono stati gli interventi dei produttori, i quali hanno aiutato a capire metodi e sistemi che portano a ottenere un prodotto di così alta qualità e hanno invitato gli Accademici a visitare i loro stabilimenti, successivamente è seguita una relazione del professor Euro Ponte che, con un excursus esauriente e a tratti anche ironico, ci ha portato attraverso i secoli, seguendo le varie evoluzioni di questa antica bevanda che già gli antichi egizi conoscevano e producevano. Nella serata il Coordinatore Mattioni e il Delegato Samer hanno presentato la nuova Guida gastronomica dell'Accademia. Grande è stata la soddisfazione per questa serata conviviale che è riuscita a farci conoscere sulla birra delle cose precedentemente poco note a tutti noi che usiamo comunemente questa bevanda.

PESCARA

UN PRANZO PASQUALE

La tradizionale riunione conviviale dedicata agli auguri pasquali, preceduta dalla partecipazione alla Santa messa, è stata particolare perché ha registrato alcune manifestazioni tipiche della Delegazione. Infatti, si è iniziato con una brillante conversazione su un tema coinvolgente: "La biodiversità dell'ulivo: una risorsa che traccia i confini del Mediterraneo", tenuta dal prof. Antonio Cimato, elaiologo del Consiglio nazionale delle ricerche di Firenze, il quale ha sottolineato come l'area mediterranea sia interamente interessata alla coltivazione dell'olivo nelle sue diverse specie. Egli ha commentato numerose diapositive che dimostrano come tutti i Paesi africani ed europei che si affacciano sul "mare nostrum" ne curino la coltivazione in base alla natura del territorio in cui si effettuano gli impianti, essendo pervenuti a coltivare questa splendida piante, mediante particolari tecniche, anche tra le dune del deserto libico. Dopo l'ottimo pranzo organizzato dal Simposiarca Gaetano Novello, il Delegato, Enzo Angelozzi, ha riferito che proporrà l'ammissione di un nuovo Accademico, Enrico Perticone, presentato da Angelo Cichelli. Si tratta di un giovane dirigente di un'agenzia di intermediazione doganale, particolarmente interessato alla cultura gastronomica italiana, di cui vanta una certa conoscenza connessa anche alla sua attività professionale. Infine, il Delegato ha consegnato, dopo averli ringraziati a nome della Delegazione e della Presidenza per la loro lunga attività accademica, cinque distintivi d'argento: a Elio Faieta, Giuseppe Porcaro, Pasquale Rozzi, Angelo Tatta e Cesare Zaccaroni. È passato poi a consegnare, con parole di riconoscenza per la loro dedizione, quattro distintivi d'oro per i 35 anni di anzianità agli Accademici Giorgio Lancasteri, Gaetano Novello, Giuliano Torlontano e Angelo Tuzzato. La distribuzione delle palme benedette, preparate da Marisa Atalmi, consorte dell'Accademico Sandro, ha concluso il pranzo pasquale.

PESCARA ATERNUM

RICORDANDO IL TERREMOTO

La riunione conviviale della Domenica delle palme ha avuto quest'anno un significato particolare che va al di là della ricorrenza religiosa. A un anno dal terremoto dell'Aquila l'Abruzzo ricorda quei tragici eventi e lo ha fatto il comandante regionale dei vigili del fuoco ing. Ambrosini, illustrando un emozionante filmato che documenta lo straordinario impegno del corpo nell'aiuto ai terremotati. Poi le riflessioni sul significato religioso della Pasqua, nella duplice interpretazione cristiana ed ebraica, festa di resurrezione ma anche di "passaggio" in ricordo dell'attraversamento del mar Rosso guidato da Mosè. E anche i cibi tradizionali si legano alla tradizione storico-religiosa, con il pane azzimo, l'uovo sodo simbolo della vita, l'agnello e le erbe amare, retaggio della prigionia degli Ebrei in Egitto. E il menu ha ripercorso in modo impeccabile il filo della tradizione gastronomica, con l'agnello proposto nella classica versione abruzzese "cacio e ovo" e alla brace, i soffici fiadoni al formaggio, le pizze rustiche, in versione salata e dolce, la chitarrina con le polpettine.

TORINO

IL VINO DEL GHIACCIO

La Delegazione di Torino ha scelto come argomento per la giornata della cultura i "vini del ghiaccio". Nell'ampio e qualificato panorama dell'enologia italiana essi rappresentano un prodotto di nicchia, però gli Accademici di Torino sono particolarmente interessati a questo tema che rappresenta una specialità del territorio: sono infatti il risultato di vendemmie ottenute da uve disidratate non dal sole, ma da un gelo intenso. Per illustrare l'argomento il Simposiarca Renzo Pellati ha invitato un'ospite d'eccezione: Maria Luisa Alberico, direttrice del periodico "Donna Sommelier" e titolare della casa editrice "Donnedizioni". Ma è anche una qualificata sommelier: grazie alla sua esperienza, fa parte del team scelto dalla Camera di commercio di Torino per i problemi di ordine merceologico. La serata si è svolta nell'elegante ristorante "Carignano" del "Grand Hotel Sitea", ubicato nel centro di Torino, vicino all'ingresso dei grandi Musei. Il menu è stato all'altezza della situazione, coniugando piatti e prodotti locali all'insegna di nuove elaborazioni cucinarie: dopo un aperitivo di benvenuto con cuvée royal Pinot Chardonnay e delicatezze salate, gli Accademici hanno gustato una galantina di coniglio con barba del frate scottata e un uovo in piedi con asparagi e fonduta al castelmagno. Successivamente sono stati proposti gli agnolotti fatti in casa, ripieni di agnello sambucano con il suo fondo di cottura, e un carré di sanato al forno con giardinetto di verdure. La degustazione del vino del ghiaccio di Chiomonte ha concluso la serata dopo una trasparenza di fragole con cremoso alla vaniglia e le frivolezze del Carignano con colomba pasquale. Il Delegato di Torino Mauro Frascisco ha colto l'occasione per premiare gli Accademici che da molti anni hanno dimostrato fedeltà, dedizione ed entusiasmo: Mirella Enrietti, Giuseppe Heer, Gianni Morgagni. La serata ha avuto degli ospiti particolarmente graditi e applauditi: Lorella Daghero (Delegata di Pinerolo), Luigi Bassolino (Delegato di Alessandria), Roberto Pirino (Vice-Delegato di Albenga) e Paolo Bertani (Coordinatore territoriale del Piemonte ovest).

CALTAGIRONE

GIORNATA DELLA CULTURA NEL BAGLIO

Nella luminosa giornata della Domenica della palme, la Delegazione si è riunita presso il ristorante "Antico Baglio", in località Santo Pietro a 12 chilometri di Caltagirone, sito di particolare pregio naturalistico per il millenario bosco di querce da sughero. Dopo i saluti della Delegata Gaetana Bartoli Gravina, l'Accademica Concetta Saccuzzo ha presentato un nuovo Accademico, il dottor Luigi Carfi che, insieme alla moglie Clara, è stato lietamente accolto dalla Delegazione. Il tempo del rinnovamento primaverile, i riferimenti religiosi alla prossima Pasqua quale momento di passaggio, di trasformazione, hanno dato alla Simposiarca Colomba Cicirata lo spunto per un primo approccio al tema della Giornata della cultura, quest'anno dedicata alla tradizione e innovazione nella gastronomia. Tradizione e innovazione, ha esordito, non sono concetti antitetici, ma conseguenti poiché l'uno non è concepibile senza l'altro. Se per tradizione deve intendersi, come rivela il termine "tradere", ciò che si passa di mano in mano senza soluzione di continuità, nella gastronomia nulla è più tradizionale della cucina di famiglia, quella che la donna apprende dalla madre, che a propria volta ha imparato dalla propria madre, e così a ritroso, in una catena della quale spesso si perde l'origine. Ebbene, ha proseguito la Simposiarca, è in questa cucina, perché viva e avvertita nella sua necessità quotidiana, che si compiono le vere innovazioni, risultato di un'esperienza stratificata giorno per giorno e dei continui adattamenti che la vita nel suo incessante divenire naturalmente impone. La scelta del ristorante si è dimostrata aderente al tema. La cucina, curata personalmente dalla titolare, signora Aurora Gramatica che insieme al marito Vincenzo Anfuso qualche anno fa ha deciso di trasformare una passione in una professione, nasce infatti come evoluzione di una cucina familiare, appresa dalla madre e quindi rielaborata per la propria famiglia. Su questo robusto bagaglio di tradizioni familiari e di esperienza la signora Aurora ha innestato la sua voglia di sperimentare, nel principio, condivisibile, che si va al ristorante per mangiare quello che di solito non si mangia in casa. Da qui la ricerca di una sua personale cifra che si è rivelata nel menu proposto alla Delegazione, dove i tradizionali ingredienti del pranzo di Pasqua hanno avuto una veste particolarmente ricercata. Carciofi panati, cestini di pasta brisée, cocotte di asparagi e filo, tortino di melanzane hanno costituito la serie di antipasti elegantemente presentati. Due primi piatti: una deliziosa crêpe di carciofi e béchamel e "sagnapucheddi" al pesto rosso. Per secondo stinco di maiale ben aromatizzato. Infine, classici cannoli di ricotta accompagnati da grappa ai gelsi rossi, produzione della casa. L'apprezzamento unanime dei commensali ha confermato la bontà delle scelte innovative del ristorante "Antico Baglio", al quale, con un sentito plauso, è stato consegnato il gagliardetto dell'Accademia. Ben venga dunque il nuovo quando, saldandosi alla tradizione, sa proporsi con misura e sensibilità.

ATRI

NELLA CAMPAGNA DI BISENTI

La Giornata della cultura gli Accademici di Atri l'hanno celebrata in un modesto ma genuino ristorante, con una cena organizzata dall'instancabile Accademico Noè D'Orazio, attento e profondo conoscitore del territorio e della sua tradizione gastronomica. Strettamente legato alla cucina locale è stato il menu scelto dal Simposiarca: tra i piatti serviti non poteva mancare la pasta alla "mulinara", pasta lunga e molto spessa fatta a mano con acqua e farina e abbondantemente condita con un sugo rosso di tre carni, tra cui non deve mancare la papera. A dimostrazione che esistono polli ruspanti ancora e non come frutto inconscio dell'immaginario collettivo, tra i secondi è stato servito un saporitissimo pollo alla cacciatora. Il vino Montonico ha accompagnato la cena. La parte culturale dell'incontro è stata dedicata dal prof. Leonardo Seghetti, Accademico di Pescara, a un breve e coinvolgente excursus sul "pianeta cibo", soffermandosi sull'importanza e la necessità del cibo per l'uomo; ne ha sottolineato con suggestivi esempi sia i benefici che i pericoli, in un mondo che troppo si ferma all'immagine delle cose e spesso si avvicina al cibo solo nell'ottica delle calorie, senza riuscire a comprenderne la sostanza, e che dimentica, con molta facilità, il lungo cammino percorso dalla sensibilità dell'uomo per scoprire e valorizzare le qualità nutritive e sensoriali di tutti gli alimenti.

DEAR ACCADEMIA MEMBERS...

see page 3

TRADITION AND EXPERIENCE

Dear Academicians, we do not know how long the current economic crisis will continue, but we will certainly emerge from it greatly changed, even in terms of our relationship with food. Greater austerity in the way we eat is becoming apparent through the signs of a revalorization of traditional values. What seems important here is that far from entering into a state of "pauperization" we are starting to understand the wisdom, not only economic but also gastronomic, of the many traditions of Italian cuisine. This circumstance is attracting the attention of many chefs, both Italian and foreign, who are learning to appreciate our cuisine and the traditions that underpin it, and which our Accademia seeks to protect and safeguard. It is no accident that there is a growing number of good, if not great, pizza makers from diverse ethnic backgrounds. These days we see an increased emphasis on the relationship between quality and cost - an often cited but difficult to quantify relationship - that can be determined by a quick and superficial consultation and comparison of many (perhaps too many) restaurant guides.

Is it a foregone conclusion that high quality cuisine must also be very expensive? Not necessarily, especially if the chef is able to accurately interpret the characteristics of fresh seasonal and local ingredients (including those unjustly considered "poor foods"). These are the dishes that were often prepared by our grandmothers and their grandmothers before them. Here we find a renewed emphasis on foods in the "kilometer zero" category, i.e., those produced locally and seasonally. This is true not only in terms of their environmental impact (packaging, transport, preservation etc.) but also in terms of their nutritional quality. This phenomenon has in turn led to a new appreciation of traditions and the development of a cuisine that has solid and recognizable roots based on them.

Controlling peripheral costs of activities (décor, accessories, etc.) that do not directly regard food and its preparation is also a factor in the restaurant industry (especially outside Italy), as demonstrated by reviews and articles in the press.

Another aspect of considerable importance in the determination of the cost of a meal (especially in restaurant) concerns fixed costs such as rent, and organization of kitchen and wait staff. The latter is a problem that is often confronted at the macro but not micro level.

An examination of these aspects reveals how to some degree the cost of a restaurant meal can be independent from the quality of the ingredients and can also vary significantly from place to place.

One conclusion emerges: traditional cooking has all the necessary characteristics for an excellent cost-value relationship, provided that the practitioner possesses the necessary organizational and technical skills. This cost is unquantifiable and must be taken into consideration when judging the quality of a restaurant. Knowing the exact point when pasta or rice is ready is intuitive, and cannot be measured in terms of cost, but it does have a significant influence on the cost-value relationship.

Our Accademia must safeguard the traditions of Italian cuisine and at the same time promote and encourage their advancement across a broad and complex scope starting with the promotion of concrete culinary techniques which serve as the vehicle for a better interpretation of how to choose ingredients and prepare foods, in light of what we have learned through tradition and experience. These are two different but not contradictory things.

In this context it is evident that in judging a dish, a menu or a restaurant, culinary technique - an authentic science from the selection of ingredients to their preparation - has acquired a greater importance. This is the *conditio sine que non* for developing any qualitative judgment and for establishing a cost-value relationship, while always bearing in mind that sometimes great works of art cannot have a price placed on them.

GIOVANNI BALLARINI

EDITORIAL

EQUAL AND OPPOSITE

see page 5

When corn and turkey arrived on European tables from America, our culture and traditions welcomed these new products and adapted them to existing culinary techniques. Today, instead of utilizing the tried and true culinary techniques with new products, we are discovering new ways of cooking our favorite dishes.

THE TIME OF THE BEETS

see page 6

We bring back an interesting essay on the cuisine of social clubs in the immediate post-World War II period, written by recently deceased Luigi Papo de Montona, Academician of the Rome Delegation. Papo de Montona was an active member of the Rome Delegation as well a frequent contributor to the Accademia magazine Civiltà della Tavola.

THE DISCOVERY OF FIRE
see page 10

Thanks to fire, human beings learned to cook. It is no accident that the Italian words for cook and fire (cuoco and fuoco) rhyme! Since the discovery of fire, gastronomy has alternated between raw and cooked; but of the two, the latter has always remained the favorite.

THE AROMA OF BRODETTO
see page 12

Maurizio Filippetti, Academician from Pesaro Urbino, describes his first encounter with the brodetto di pesce (fish soup) of Fano: an explosion of flavors simultaneously complex and individual, a harmonious taste, and a perfect balance between the fruits of the land and sea. An experience this Academician calls unique and which will forever remain a treasured memory.

THE REDISCOVERY OF SAFFRON
see page 14

Aldo Focacci explains the origins of this precious spice and its various gastronomic and medicinal uses. Saffron is harvested from the crocus sativus plant, which is a member of the iris family. It is best enjoyed in rice, seafood, and stewed white meat dishes.

A NEAPOLITAN MARRIAGE
see page 15

Petronio Petrone, Academician of the Naples Delegation, offers a delicious recollection of an historic Neapolitan dish: la ministra maritata (wedding soup), a priceless union and an unusual and mutable medley with an aroma and flavor unforgettable to anyone who has ever tasted it. This soup graced the tables of rich and poor alike.

THE MANTUAN TABLE
see page 17

A still valid 1980 essay by then President of the Accademia Giovanni Nuvoletti Perdomini.

THE DECLINE OF FRUIT
see page 18

The cultivation and consumption of fruit has changed drastically, with decreasing emphasis on traditional and seasonal methods. Terni Academicians Pietro Pegoraro and Vincenzo Montalbano Caracci emphasize how we must reeducate the consumer to opt for seasonal products, particularly fruit, in order to fully appreciate the true flavor of fully ripened fruit.

SPRING SESSION
see page 20

The Franco Marenghi Study Center held its annual spring session at the Accademia Headquarters in Milan. Many subjects were discussed, especially the renewal and modernization of the AIC through the reevaluation of its management and its social and cultural presence.

IN PRAISE OF FISH
see page 22

Sheyla Turini, Academician from the Garfagnana Val di Serchio Delegation explains how fish is a rare example of a delicious food that not only isn't bad for our health but actually can help protect us from several diseases. Fish has been part of the human diet since prehistoric times, and because of its important role in nutrition was also used as a symbol in many ancient religions.

THE FARMERS' MARKET
see page 23

With the sponsorship of the municipal administration, the Caltagirone Delegation has organized the seminar The Farmers Market: An Opportunity for All with the goal of promoting the direct-to-the-consumer market, and of making the most of sales at the "zero kilometer" level, and analyzing various aspects of the global market.

THE CATTLE OF THE MAREMMA
see page 24

The Delegation of Maremma Grosseto has sponsored a conference on the characteristics of meat from the breed of cattle native to the Tuscan/Lazian Maremma region that still graze on land that for years has been used exclusively for rearing livestock and hunting.

CUISINE: CASUAL OR CONFUSED?
see page 26

An interview by journalist Raffaella Prandi of Gambero Rosso with Accademia President Giovanni Ballarini focuses on the Good Table.

ARCHESTRATUS AND THE ATHENEUM
see page 28

Bologna San Luca Delegate Maurizio Campiverdi formulates an insightful examination of Fragments of Archestrato's Gastronomy, Sicily's oldest gastronomic text, published in Palermo in 1823 by the Royal Printing House.

HERBAL MEDICINE
see page 30

The use of medicinal herbs is a practice as old as man that employs vegetal products to prevent and cure many common ailments.
The Accademia library houses a volume

printed in 2000 by Torchio de' Ricci publishers in collaboration with the Cistercian monks of Certosa in Pavia, entitled Herbal Medicine: How to Use Officinal Herbs, Plants, Flowers and Fruits.

MALVAGIA, WINE OF POPES

see page 32

During the Renaissance, the cultured classes in Venice devoted a great deal of attention to wine and grapevines. Andrea Cornaro maintained a close political, cultural and commercial relationship with Pope Paul III. An expert in the field of wine, he recommended to the Pope the Malvagìà wine from the Island of Crete, where the Venetians had long promoted the cultivation of the golden colored vines.

ASPARAGUS' LONG JOURNEY

see page 33

Asparagus is a perennial plant that germinates in the spring. As Nicola Barbera, Academician of the Milan Duomo Delegation explains, asparagus originated in Mesopotamia and has grown in temperate zones since ancient times. The flesh of asparagus has an intense yet delicate flavor that ranges from cloying to acidic. It is rich in vitamins B, C, and A.

ORIO VERGANI AND FAUSTO COPPI

see page 34

Orio Vergani wrote unforgettable articles about Fausto Coppi; indeed, he was the cyclist's most authoritative biographer. He watched him develop into a champion and followed him through many Giro d'Italia and Tour de France. Vergani's skill lay in knowing how to attract even those Corriere della Sera readers who knew little about cycling but were intrigued by his descriptions of the dishes enjoyed in local trattorias after the racers' arrival.

THE TRIUMPH OF THE ARTICHOKE

see page 35

The wild silvestris thistles of the herbaceous family cynara cardunculus have been gathered since prehistoric times, long before its cultivation and subsequent hybridization led to the creation of the "cardoon" and "artichoke" varieties.

RESPECTING THE SEASONS

see page 37

Sorrento Delegate Sergio Corbino emphasizes the importance of educating people about seasonal cycles and their diverse products. He underlines how the use of fertilizers, pesticides and weed killers can be harmful.

THE PARMESAN DILEMMA

see page 38

Academican Maurizio Tognetti's judicious article Eggplant Parmesan that appeared in the February issue of this magazine prodded long time Neapolitan Academician, Renato De Falco to formulate his own comments on the subject.

ETERNAL SPONGATA

see page 39

Spongata, or spongecake, was allegedly "invented" by a pharmacist, but the recipe soon arrived at a Benedictine convent in Brescello outside of Reggio Emilia, which at that time (1450) was part of the Diocese of Parma. It seems that this festive cake actually has Roman origins and was described by Titus Pretronius in his Satyricon.

Translators
NICOLA LEA FURLAN
DONALD J. CLARK
Summarized
FEDERICA GUERCIOTTI

CIVILTÀ DELLA TAVOLA
ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

GIUGNO 2010 / N. 217

DIRETTORE
GIOVANNI BALLARINI

DIRETTORE RESPONSABILE
GIANNI FRANCESCHI

VICEDIRETTORE E DIRETTORE ARTISTICO
FRANCESCO RICCIARDI

SEGRETERIA DI REDAZIONE
TILDE MATTIELLO

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

IMPAGINAZIONE
MARIA TERESA PASQUALI

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
Pietro Adami, Massimo Alberini, Anonimo del Settecento, Nicola Barbera, Ettore Bonalberti, Marco Buscarino, Maurizio Campiverdi, Eva Cantarella, Sergio Corbino, Renato de Falco, Silvia De Lorenzo, Giorgia Fieni, Maurizio Filippetti, Aldo Focacci, Lorena Gallina, Gabriele Gasparro, Francesco Gaudenzio, Giovanni Goria, Luciano Imbriani, Vincenzo Montalbano Caracci, Claudio Nacca, Enzo Nocera, Giovanni Nuvoletti Perdomini, Luigi Papo de Montona, Maurizio Pedi, Pietro Pegoraro, Alfredo Pelle, Petronio Petrone, Roberto Pirino, Bartolomeo Platina, Raffaella Prandi, Giuseppe Prezzolini, Domenico Saraceno, Giovanni Staccotti, Angelo Tamburini, Sheyla Turini.

❖ ❖ ❖

EDITORE
ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
VIA NAPO TORRIANI 31 - 20124 MILANO
TEL. 02 66987018 - FAX 02 66987008
presidenza@accademiaitalianacucina.it
segreteria@accademiaitalianacucina.it
www.accademiaitalianacucina.it

DIREZIONE E REDAZIONE
VIA CASALE TOR DI QUINTO 1 - 00191 ROMA
TEL. 06 3336102 - FAX 06 3336102
redazione@accademiaitalianacucina.it

❖ ❖ ❖

PERIODICO MENSILE
REGISTRATO PRESSO IL TRIBUNALE DI MILANO
IL 29-5-1956 CON IL N. 4049
SPEDIZIONE IN ABB. POSTALE 45%

QUOTA ASSOCIATIVA BASE INDIVISIBILE
€ 130,00, DI CUI AI SOLI FINI POSTALI € 50
PER L'INVIO IN ABBONAMENTO DELLA RIVISTA

REALIZZAZIONE EDITORIALE
STUDIO RICCIARDI & ASSOCIATI SRL
VIA DEL CASALE DI TOR DI QUINTO 1 ROMA

STAMPA
GRAFICA GIORGETTI SRL,
VIA DI CERVARA 10, ROMA

SPEDIZIONE
S.G.S., VIA MENALCA 23, ROMA

CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

Giovanni Ballarini, Presidente e legale rappresentante dell'Accademia e, come tale, titolare del trattamento dei dati, comunica agli associati che il sistema informativo è conforme al **D.Lgs. 27 giugno 2003, n.196 "Testo unico delle disposizioni in materia di protezione dei dati personali"**. Il trattamento dei dati degli Accademici si svolge, pertanto nel rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali, con particolare riferimento alla riservatezza, all'identità personale e al diritto della protezione dei dati personali e sensibili.

Rivista associata all'Unione Stampa Periodica Italiana